PRAKTYCZNY
KUCHARZ WARSZAWSKI

zawierający

1503

PRZEPISY RÓŻNYCH POTRAW,

oraz

PIECZENIA CIAST

i przygotowywania

ZAPASÓW SPIŻARNIANYCH.

Wydanie ósme znacznie powiększone.

Cena rs. 1 kop. 20.

Kartonowany egz. rs. 1 kop. 50. — w ozdobnéj oprawie rs. 1 kop. 80

WARSZAWA.
Nakład Ferdynanda Hösick'a.
1899.

BIBLIOTEKA NARODOWA
WARSZAWA
30001000397440

BIBLIOTEKA NARODOWA
BN
T 1.455, 278

Дозволено Цензурою.

Варшава, 31 Іюля 1889 года.

Druk M. Tarnowskiego, Nowo-Senatorska 6, w Warszawie.

2003K 1570/36

Gdzie gosposia skrzętna i kucharka chętna,
Tam przy stole wesoło—dobry humor wokoło.

BIBLIOTEKA NARODOWA BN

WSTĘP

do 7-ej edycyi.

Wydajemy nową książkę kucharską polecając ją do użytku domowego, w przekonaniu że młodym niedoświadczonym a chętnym gospodyniom, książka niniejsza będzie prawdziwą pomocą. Obok przepisów potraw prostych aż do najwykwintniejszych, podamy w drugiéj części sposoby pieczenia ciast, przyrządzania wędlin, konfitur i rozmaitych konserw, oraz różnych porządków domowych—mając na względzie, aby książka ta, była również pożyteczna dla gospodyń wiejskich jak i miejskich.

Nie podajemy tu szczegółowéj dyspozycyi obiadów na każdy dzień roku, uważając to za zupełnie niepraktyczne, w tém bowiem, musimy się stosować do zapasów, jakie mamy w śpiżarni—daleko większą korzyść znajdą nasze panie, mając tu podany wzór wystawnych obiadów, śniadań i kolacyi, oraz kilka uwag o ubraniu stołu, podawaniu potraw, win i t. d.

Pokój jadalny zwykle bywa duży, jasny, niezbyt zapełniony meblami, ze składanym w pośrodku stołem i zawieszoną nad nim lampą; przy drzwiach niech stoi stolik dla służby, gdzie powinno być przygotowane parę karafek wody, aby, gdy jéj zabraknie na głównym stole, goście nie czekali—wino, chleb, sztućce do zmia-

ny—ocet, oliwa, musztarda, niech również będą przygotowane. Tu także postawią się talerze z deserem, jeśli ten nie stanowi ozdoby głównego stołu. Jest bowiem we zwyczaju dwojakim sposobem podawać potrawy, albo je rozstawiać na stole w srebrnych lub porcelanowych półmiskach, na fajerkach, jak to czynią we Francyi, lub nawet bez fajerek, jak zwykle u nas na balowych kolacyach, albo też wnosić je prosto z kuchni jedne po drugiej i roznosić gościom. Francuzi ten sposób nazywają polskim, i my się go więcej trzymać powinniśmy, jako dogodniejszy, gdyż potrawy nie stygną i swą pomięszaną wonią nie rażą biesiadujących.

Stół ustawia się wzdłuż albo w ukos pokoju, a gdy więcej osób — w podkowę; miejsca na osoby liczy się trzy stopy. Po nakryciu pięknym obrusem, który się powinien zwieszać ku ziemi, ustawić w pośrodku bukiet świeżych kwiatów, lub tort z piramidą—po bokach srebrne kosze z owocami, w stosownych odstępach kandelabry, znów kwiaty—z boków zastawa z deserem, kompoty, sałaty, karafki z wodą zdrojową i syfony z sodową—ocet—oliwa; bliżej nakrycia naokoło stołu butelki z winem, oraz sól i pieprz gęsto poustawiane. Z brzegu stołu dla każdej osoby ustawia się płytki talerz, a na talerzu elegancko ułożona serweta z bułeczką. Na prawo każdego talerza na srebrnej podstawce widelec, nóż i łyżka, zmieniane za każdą potrawą. Przed każdym nakryciem przynajmniej dwa różnego kształtu kieliszki i szklanka, oraz w poprzek położona mała łyżeczka do leguminy. W końcu przed każdym nakryciem stawia się krzesło.

Pierwsze miejsce znajduje się zwykle w środku stołu przed najpiękniejszą zastawą. Od tego miejsca zaczyna służba obnoszenie potraw, które zwykle jednocześnie na dwóch półmiskach się podają, jeden lokaj obnosi w prawą stronę, drugi w lewą, oprócz tego, inni lokaje podają sosy, sałatę lub kompoty. Po zmianie talerzy, noży, i widelcy podają się następne dania w tym samym porządku, w przerwach rozlewają wino. Do każdej potrawy podaje się albo łyżkę samą, albo łyżkę i widelec. Deser zdejmuje się ze stołu, częstuje niem gości, a po obniesieniu go, stawia się na dawnem miejscu. Po obiedzie podaje się w małych filiżaneczkach czarna kawa lub herbata.

Wystawny obiad można zadysponować mniej więcej w następującym porządku.

1. Zupa à la julienne albo rosół rumiany.
2. Paszteciki w koszyczkach lub francuzkiem cieście.
3. Sandacz w majonezie lub łosoś z sosem rakowym.
4. Polędwica z sardelowem masłem lub jarzynkami.
5. Pasztet ze zwierzyny albo z kapłonów.
6. Groszek, marchewka, szparagi, kalafiory.
7. Pulardy, indyki, kurczęta albo sarna, kuropatwy, zając, do tego sałaty i kompoty.
8. Kremy, galarety, blanc-manger.
9. Lody, owoce, cukry i kawa.

Obiad mniej wystawny.

1. Zupa à la reine albo pomidorowa.
2. Paszteciki w pączkach lub pasztet z zająca.

3. Szczupak w majonezie.
4. Polędwica z jarzynami albo rostbef angielski.
5. Kuropatwy lub kapłony i kurczęta—do tego sałata i kompoty.
6. Kalafiory, groszek, machewka z garniturem.
7. Kremy i owoce. Kawa.

Obiad zwyczajny.

1. Zupa.
2. Paszteciki.
3. Sztuka mięsa z sosem.
4. Pieczyste z kompotem.
5. Jarzyna z garniturem.
6. Legumina albo krem. Masło, ser, kawa.

Nie idzie zatem, aby wykonywać te tylko potrawy, które tu wskazaliśmy; można sobie wybrać inne podług gustu i upodobania, stosując się tylko do podanego tu porządku. Jarzyny położone są w nim nie przed pieczystem według dawnego obyczaju lecz na końcu przed deserem, gdyż w ten sposób podane bywają na wykwintniejszych stołach.

Z win są używane przy wykwintnych obiadach: burgundzkie, szampańskie, madery i bordeaux. Te ostatnie należy przynieść na parę godzin przed podaniem, żeby nie było zbyt chłodne; cieplejsze bowiem lepiej smakuje. Gdy prędko potrzeba, najlepiej zanurzyć butelkę w ciepłej wodzie. Tak samo postępuje się z winami deserowemi, jak lunel, malaga, alikante. Burgundzkie powinno być zimniejsze a szampańskie na parę godzin

przed obiadem wstawić w lód. Podaje się zaś w następującym porządku: Po zupie madera, shery albo bordeaux, jak się już mówiło, dobrze ogrzane—po dalszych daniach czerwone, węgierskie i reńskie — po pieczystem szampan z lodu a przy deserze tokaj muskat-lunel i malaga.

Po zimnych rybach podaje się poncz rzymski (zamrożony) w małych szklaneczkach—po ostrygach białe francuzkie. Przed obiadem gorzkie wódki, przy kawie zaś likier, jak maraskino, kuiraso i anisette. Po skończonym obiedzie w szklannych kubkach z miseczkami na ten cel urządzonymi podaje się do płókania ust letnia woda zaprawiona smakiem skórki cytrynowej.

Podwieczorki po wsiach podają się zwykle w ogrodzie. Stół zastawia się owocami, jakie tylko pora roku dostarcza. Do malin i poziomków podaje się śmietanka i cukier,—do melona i arbuza wino czerwone i arak; obok tego miód w plastrach, śmietana kwaśna, chleb wiejski na serwatce i razowy, masło świeże bez soli i kosze z owocami, a w braku ich konfitury. Orzechy włoskie, obrane z zielonej skórki i rozcięte na połowę, do tego miód czysty. Za napój do podwieczorku podaje się sok do wody, biszof i wszelkie chłodniki. Do podwieczorku podają się także ciasta, ale bardzo wykwintne, jako to: makaroniki, marengi, dobra babka i inne. Kawę można podać, ale tylko zamrożoną.

Do kolacyi ciepłej nakrywa się stół tak, jak do obiadu—ale często nie siada się do wspólnego stołu, tylko służba rozkłada po małych stoliczkach serwety, ta-

lerze, widelce, noże i obnosi potrawy, które idą w następującym porządku:

1. Majonez z ryb w całości lub ryby na gorąco.
2. Kotlety cielęce z groszkiem lub polędwica z garniturem.
3. Pasztety albo potrawki z drobiu.
4. Pieczyste, sałaty i kompoty.
5. Leguminy ciepłe lub kremy.
6. Galarety, lody i owoce.

Kolacya mniej wystawna.

1. Ryby w całości na gorąco i majonez.
2. Potrawa z drobiu.
3. Pieczyste, sałaty i kompoty.
4. Kremy i galarety.

Na mniejsze zebrania bardzo przyjęte jest podawanie kolacyi zimnej przy herbacie, czyli tak zwana herbata po angielsku. Stół wtedy zastawia się kwiatami w środku, jaka ryba w majonezie, baumkuchen lub tort— dalej pieczeń, sarnina zimna lub rolada z indyka—różne galarety z ryb, pasztety zimne, kandelabry, a po obu stronach talerze, ustawione jeden na drugim, noże i widelce. Serwetki małe położone w pewnych odstępach na stole—naokoło konfitury, rozmaite ciasta do herbaty, wędliny, chleb, ser i masło świeże i sardelowe, cytryna, sok, arak i śmietanka.

Na wielkie śniadanie podaje się najprzód barszcz czysty albo bulion w filiżankach, na stole zaś ustawia się

w pośrodku rolada z prosięcia lub indyka po obu jego stronach galarety z ryb, jedna żółta druga różowa, dalej pieczeń sarnia lub szynka na zimno, albo głowizna faszerowana—zimne pasztety strasburskie, a na około na małych talerzykach wędliny rozmaite, kawior, sielawy, łosoś, wszelkiego rodzaju śledzie i marynaty z węgorza, obok nawpół przekrojona cytryna, homary, bułeczki canapés, chleb, masło, sery w różnych gatunkach, sałaty— a wszystko poubierane ładnie pietruszeczką świeżą, jajkiem i piklami. Prócz tego podaje się ostrygi świeże i przypiekane na ruszcie — a gdy goście nie zostają na obiedzie, służba wnosi gorące półmiski, jako to: potrawę z dziczyzny albo szynkę gorącą, kotlety z jarzynkami — pasztety — ryby w całości ale nigdy smażone — pieczyste z sałatą—konfitury i leguminy.

Z małym wyjątkiem, wymienione wyżej śniadaniowe przystawki, gospodyni może dostarczyć z własnej śpiżarni, w przyrządzeniu ich, stosując się do podanych w niniejszej książce przepisów, żeby tylko nasze panie zechciały przyłożyć starania, i korzystać ze wszystkich produktów krajowych, to domowe przysmaki ich wyrobu, mogłyby w zupełności zastąpić drogo opłacane zagraniczne delikatesy. Trzeba tylko dobrej woli i chęci, a tak zaniedbane u nas gospodarstwo kobiece wiejskie, obok zaspokojenia potrzeb i najwybredniejszych wymagan, mogłoby jeszcze przynieść stały dochód w budżecie domowym, a dla wołających o pracę, stać się najwłaściwszem i najwdzięczniejszem polem działalności.

ROZDZIAŁ I.

ROSOŁY I ZUPY.

1. Rosół z mięsa wołowego.

Chcąc mieć mocny rosół bierze się 1 funt mięsa na osobę; na lżejszy dosyć jest pół funta, a dla dodania smaku dobrze jest wziąść na 10 funtów mięsa jedną starą kurę, podróbki z indyka, lub kawałki cielęciny. Mięso powinno być świeże i nie stęchłe, co się często zdarza, gdy długo się przechowuje w piwnicy, w takim razie rosół nigdy nie będzie klarowny ani smaczny. Gotować się powinien 3 do 4 godzin i to koniecznie na wolnym ogniu, w glinianym, polewanym garnku będzie najsmaczniejszy. Mięso na rosół należy tylko obmyć, lecz nie moczyć, bo przez to rosół traci na tęgości — nalać zimną wodą i gotować na małym ogniu ciągle szumując, dopóki szumowiny nie przestaną się wydzielać. Natenczas odstawiać od ognia, zalać łyżką wody zimnéj, aby się męty oddzieliły; następnie zebrać pozłotę, gdyż zbyt tłusty rosół nie jest zdrowy—mięso wyjąć z garnka; wypłukać w letniej wodzie, włożyć napowrót do tegoż, czysto wymytego garnka, zalać przecedzonym rosołem, posolić i wstawić na ogień, niech się wolno gotuje. W tym czasie dodaje się włoszczyzna, jako to: kilka korzonków pietruszki, marchwi, seler i parę porów, a na krótki czas przed wydaniem kapustę sparzoną wpierw, kalafior, parę suszonych grzybów i, jak kto lubi trochę

korzeni. Dla nadania rosołowi koloru, trzeba w końcu włożyć upieczoną w całości cebulę i przez kwadrans jeszcze z nią gotować. Na kilka minut przed wydaniem na stół odstawić rosół od ognia, aby się sklarował, gdy bardzo tłusty zebrać pozłotę i przez sitko przelać go do wazy, w którą poprzednio kładzie się przygotowane dodatki i trochę zielonej, usiekanej pietruszki.

Rosół taki mocny można podawać w filiżankach zamiast buljonu.

2. Rosół rumiany (*Jus*).

Mięsa wołowego funtów 4 pokrajać w kawałki, włożyć do rądla; do tego dodać parę upieczonych cebul, kilka marchwi, niech się w tem mięso podrumieni. Następnie podlać trochę wody, aby sos, który mięso puści z siebie podgotował się nieco, w końcu dopiero dodać wody tyle, ile potrzeba na rosół, który gotuje się zwyczajnym sposobem. Osobno ugotować na rosole rozmaitej włoszczyzny, pokrajać drobno i na wydaniu włożyć do wazy. Przytem, podają się paszteciki. Można też rosół rumiany czysty podawać z kluskami francuzkiemi, pulpetami lub kapustą faszerowaną. Proporcya na 6 osób.

3. Rosół z drobiu lub cielęciny.

Gotuje się jak każdy inny rosół z tą tylko różnicą, że o wiele krócej, i tak: cielęcina gotuje się półtory do dwóch godzin, drób młody godzinę, stara kura dwie godziny; a niekiedy i więcej. Rosół taki zasypuje się drobną kaszką, lub ugotowaną osobno z masłem, kaszkę po wystudzeniu, kraje się w kostkę lub łyżką kładzie do wazy. Można go też zalać lanem ciastem. Nie należy zbyt rozgotowywać drobiu, na którym się rosół gotuje, gdyż zwykle z tego przyrządza się potrawa w białym sosie.

4. Rosół z kapustą.

W czysto przygotowany rosół, zaraz po odebraniu, włożyć świeżej kapusty, pokrajanej w ćwiartki i wprzód podgotowanej nieco w ukropie, licząc jedną główkę na dwie osoby. Osobno ugotować kilka kartofli i pokrajać w plasterki włożyć do wazy, na co, nie przecedzając wlewa się rosół z kapustą. Można go także zaprawić kwaśną śmietaną.

5. Buljon.

Aby buljon był dobry, potrzeba poprzednio ugotować lekki rosół z kostek cielęcych lub wołowych i do tego wrzucić ćwierć funta pokrajanego buljonu, z którym dłużej nad kwadrans gotować się powinien. Proporcya ta bierze się na 12 filiżanek. Można także gotować go na smaku z włoszczyzny lub na czystej wodzie, ale wtedy należy wziąść więcej buljonu, trochę soli i masła. Do buljonu podaje się grzanki lub jaja w koszulkach.

6. Zupa à la Julienne.

Cienko w paseczki pokrajane jarzyny i włoszczyzna, jako to: marchew, kalarepa, selery, pietruszki, kalafiory, szparagi, zielony groszek, włoska kapusta pierwej sparzona, wszystko to razem dusi się w maśle i wrzuca na godzinę przed wydaniem do mocnego, zwyczajnym sposobem ugotowanego rosołu. Dla nadania brunatnego koloru wrzuca się razem z jarzynami jedne lub dwie upieczone cebule, które później wyjąć należy, a jeśli to nie będzie dostateczne, to trzeba wlać do rosołu sos z przyrumienionego kawałka mięsa, albo dodać trochę karmelu. Do tej zupy podają się grzanki suszone z bułki.

7. Zupa purée z kury.

Ugotować rosół z kury zwyczajnym sposobem, tak długo trzymając na ogniu, żeby mięso zupełnie od kości odeszło. Wtedy wziąść mięso z piersi i udów, utłuc w moździerzu na massę i przetrzeć przez sito, dodać do tego rozgotowanego i przetartego również ryżu rozprowadzając rosołem od kury; wymięszawszy dobrze nie gotować tylko zagrzać. Do tego podają się grzanki.

8. Zupa żółwiowa (*à la tortue*).

Na zupę tę bierze się mocno ugotowanego buljonu lub rosołu, z którego pozłotę starannie zdjąć należy. Pół funta świeżego masła rozpuścić, wrzucić weń trochę surowej szynki w kostki krajanej, trochę korzeni, cebuli, podsypać mąką i przyrumienić. Zaprawę tę zmięszać z rosołem. Następnie mieć ugotowaną cielęcą główkę, część jej pokrajać w drobną kostkę takoż amoretki, trufle, obgotowane w wodzie pokrajać w plasterki, szampiony — wszystko to zmięszać z rosołem, dodać pół butelki madery i raz jeszcze przegotować. Prócz tych przyborów mieć jeszcze w wazie całe żółtka na twardo gotowanych jaj, obsmażone kawałki cielęcego móżdżku, w plasterki pokrajaną cytrynę—na to wlewa się zupa i wydaje na stół. Trufli powinno być dużo, bo one właśnie nadają smak zupie.

9. Zupa z gęsich podróbek.

Ugotować smak z różnej włoszczyzny razem z podróbkami z dwóch gęsi ale bez wątróbek. Osobno ugotować kaszę perłową na grzybowym smaku, rozbić ją masłem i zmięszać z rosołem, zaprawiwszy kwaterką kwaśnej śmietany. Drobno pokrajane grzybki także dodać do zupy. Wątróbki usiekać, zmięszać z tartą bułką, włożyć trochę masła, jedno żółtko i jedno całe jajko,

i tym farszem nadziać skórkę z gęsich szyjek, zaszyć i ugotować w zupie, a na wydaniu pokrajać w ukośne plasterki i z podróbkami włożyć do wazy.

10. Zupa z jarzyn (*purée*).

Proporcya na 6 osób. Marchwi sztuk 8, pietruszki 5, selerów 2, kapusty włoskiej drobno pokrajanej 1 główkę, kalarep 2, cebul 2, wszystko to pokrajać w talarki i podłożywszy masła, dusić w rądelku, podlewając wodą, żeby się nie przypaliło. Gdy będzie miękkie, wkrajać jeszcze 6 kartofli, a gdy się ugotują, całą tę massę przetrzeć przez sito, zapalić mąką z masłem, rozprowadzić przygotowanym na zupę rosołem i z nim razem zagotować wolno mięszając. Grzanki z bułki smażone na maśle podają się do tej zupy.

11. Zupa pomidorowa.

Ugotować zwyczajny rosół. Wziąść 10 dojrzałych pomidorów, opłókać, połamać na kawałki i włożywszy w mały rądelek, podlać 3 łyżkami rosołu, podłożyć łyżkę masła, przystawić do ognia i niech się tak dusi. Gdy pomidory się rozgotują przetrzeć przez sito, przelewając ciągle przyrządzonym rosołem. Kto lubi czysty barszczyk pomidorowy, tak go może podać na stół z grzankami lub kaszką w kostkę krajaną. Chcąc mieć zupę zabieloną, trzeba pół kwarty dobrej śmietany rozbić z ugotowanym poprzednio ryżem, dolać rozebranemi rosołem pomidorami i zagotować. Proporcya na 6 osób.

12. Zupa rakowa.

Na 6 osób bierze się 40 raków i należycie oczyszczone wstawia na ogień w solonej wodzie z koprem. Skoro są ugotowane odstawić, aby przestygły; następnie wybrać szyjki, nóżki i tyle skorupek, ile do nadziewania ich potrzeba, resztę zaś skorup wypłókać i utłuc

BIBLIOTEKA NARODOWA BN

w moździerzu. Massę tę włożyć w rądelek, i podłożywszy łyżkę masła, postawić na wolnym ogniu, niech się powoli smaży. Gdy masło nabierze czerwonego koloru, podlać szklanką rosołu i w osobny garnuszek zbierać łyżką ten rakowy kolor, który przy gotowaniu ciągle na wierzchu pokazywać się będzie; potem całą tę massę przefasować przez bardzo gęste sito, rozprowadzić rosołem, zaprawić śmietaną rozbitą z trochą mąki, włożyć zbierane masło i razem zagotować. W wazie powinny być przygotowane rakowe szyjki, trochę zielonego siekanego kopru i faszerowane rakowe skorupki, które w następujący sposób się przyrządza:

Wziąść pół łyżki masła, garść tartej bułki, trochę siekanego kopru, soli, odrobinę pieprzu, 2 żółtka i wymięszawszy dobrze tę massę, nadziewać nią skorupki, obgotować i włożyć do wazy. Zupa ta może być także postna, tylko w takim razie zamiast rosołu, rozprowadza się ją smakiem wygotowanym z włoszczyzny. Do zupy tej można też dodać osobno ugotowanego ryżu.

13. Zupa grochowa.

Najlepsza jest na mięsie wieprzowem. Bierze się kwartę grochu zalewa 3 kwartami wody, gdy się dobrze podgotuje włożyć ze 2 funty boczku wieprzowego świeżego lub wędzonego. Po ugotowaniu mięso wyjąć, groch przefasować przez sito, mięso pokrajać w kostkę, zmięszać z zupą i przystawić do ognia, uważając tylko żeby się nie zagotowało. Następnie wydać z grzankami.

14. Zupa kartoflana.

Miękko ugotowane kartofle przeciera się przez sito i rozprowadza rosołem zwyczajnie ugotowanym z kilku funtów mięsa lub smakiem z włoszczyzny, jeżeli ma być

postna. W obydwóch razach zaprawia się kwaterką śmietany kwaśnej, łyżką mąki i podaje z grzankami.

15. Zupa ze zwierzyny.

Doskonałą zupę można zrobić z pozostałych kawałków pieczonej zwierzyny, które należy pokrajać w kawałki i utłuc w moździerzu, nalać rosołem i podgotować trochę. Następnie przefasować przez sito, wlać szklankę białego wina, zapalić mąką z masłem i podać. Do tego podają się paszteciki w francuzkiem cieście lub grzanki. Taką zupę można także robić z przodków sarnich lub zajęczych, ugotowawszy je wprzód doskonale.

16. Zupa cytrynowa.

Pół funta ryżu starannie wypłókanego udusić w rądelku z kawałkiem masła podlawszy parę łyżek rosołu. Gdy będzie miękki, wziąść pół kwarty kwaśnej śmietany rozbić z 4 żółtkami i tą zaprawą zabielić ugotowany poprzednio rosół, dodawszy jeszcze sok z jednej cytryny. Postawić rosół na ogniu, lecz nie dać się mu zagotować, a potem wlać do wazy na przygotowany ryż i cytrynę pokrajaną w plasterki.

17. Zupa z zielonych strąków.

Świeże strąki oczyścić z włókien, wypłókać, nałożyć pełen garnek nalać wodą i gotować. Gdy są już miękkie odlać, przefasować i rozprowadzić smakiem z włoszczyzny. Następnie zapalić masłem z mąką, i wydać na stół z grzankami.

18. Zupa szczawiowa.

Mając już wygotowany lekki rosół, bierze się pewną ilość szczawiowych liści, oczyszcza z korzonków, płócze i drobno sieka, następnie dusi w rądelku z kawał-

kiem masła. Na godzinę przed wydaniem mięsza się szczaw z rosołem, zaprawia śmietaną z mąką, raz zagotowywa i wydaje na stół z grzankami i jajkami ugotowanemi na twardo i przysmażonemi w maśle. Kiedy zupa ma być postną, to zamiast rosołu użyć smaku z włoszczyzny, a do zaprawy wziąść więcej śmietany. Zmianę tę można zastosować do wszystkich zup z jarzyn.

Innym sposobem robi się zupa szczawiowa, wrzucając do rosołu na pół godziny przed wydaniem całe liście szczawiu. Do tego można jeszcze podać jaja w koszulkach.

19. Zupa „*néapolitaine*".

Na ośm osób wziąść pół kwarty gęstej słodkiej śmietany ubić z ośmioma żółtkami i czterema łutami tartego parmezanu, następnie tą mięszaniną zaprawić ugotowany mocny rosół wołowy lub z cielęciny, nie dając mu się jednak zagotować, bo żółtka mogą się zważyć. Zupa ta podaje się z oddzielnie ugotowanym makaronem włoskim.

20. Zupa grzybowa.

Bierze się dużych suszonych grzybów, płócze w kilku wodach i nastawia z rozmaitą włoszczyzną i korzeniami. Gdy już są miękkie, sieka się je drobno, a smak przecedza się, soli i zapala masłem z mąką. Raz jeszcze się zagotowywa i wydaje z krajanemi kluseczkami lub grzybowemi uszkami. Gdy tę zupę zabieli się śmietaną, wtedy podaje się z perłową kaszą i drobno siekanemi grzybkami. Grzybków na zupę bierze się mniej więcej 3 na osobę.

21. Krupnik polski.

Ugotować rosół z wołowiny. Po odszumowaniu odlać trochę tego rosołu w rądel, zasypać go jęczmienną lub perłową kaszą, wrzucić drobno pokrajaną włoszczyznę, kartofle także w talarki pokrajane, ale powinno ich być więcej jak włoszczyzny i niech to wszystko razem się gotuje aż zmięknie. Wtedy zmięszać z resztą rosołu, kawałki mięsa pokrajać i razem z krupnikiem podać w wazie.

22. Czernina.

Na pół szklanki winnego octu spuszcza się krew zabitej kaczki, gęsi lub prosięcia. Chcąc ją użyć na czerninę, rozciera się krew z łyżką mąki i łyżką cukru, dolewając po trochu gorącego rosołu, który się przygotowywa, czy to z drobiu zabitego, który się później używa na potrawę, czy też z podróbek i wołowego mięsa, w każdym razie trzeba dodać do rosołu kawałek słoniny. Zmięszawszy rosół z krwią, dobrać do smaku octem, włożyć parę kawałków cukru i dać się razem zagotować, uważając tylko, żeby się nie zważyła. Osobno mieć ugotowane w krótkim sosie gruszki i śliwki suszone lub świeże i razem z sosem wlać w wazę do czerniny pokrajawszy w kostkę ugotowaną w rosole słoninę. Niektórzy lubią tę zupę z krajanemi kluseczkami.

23. Barszcz.

Najlepszy barszcz robi się z burakowego kwasu, który należy przyrządzić następującym sposobem: Buraki obrać, opłókać, większe pokrajać na kawałki, ułożyć w duży gliniany albo kamienny garnek i nalać letnią wodą. Gdy postoi w miejscu ciepłem, po kilku dniach jest już dobry do użycia; chcąc mieć na dłuższy użytek trzeba wynieść do piwnicy, za każdą razą po odlaniu barszczu, dodać taką ilość letniej wody, czem się barszcz nie psuje, a może służyć na parę tygodni.

Ugotować rosół z mięsa wołowego z rurą dodawszy kawałek przerastałej wieprzowiny, odszumować i wło-

żyć włoszczyzny, oraz parę grzybków i trochę korzeni. Gdy się ugotuje, dobrać go kwasem burakowym i razem przegotować, lecz nie zbyt długo, bo traci smak i kolor. Gdy pomimo to będzie mało czerwony, trzeba utrzeć surowy burak, włożyć w sitko i przelać barszcz do wazy, w której powinno być parę osobno ugotowanych i uszatkowanych buraków, tudzież uszka z wołowego mięsa i pokrajana w kostkę wieprzowina. Taki barszcz, zupełnie czysty podaje się także w filiżankach.

24. Barszcz szary.

Parę funtów mięsa wołowego z rurą i kawałek wędzonki zalać burakowym barszczem i gotować dobrze szumując. Gdy się trochę odgotuje, włożyć przodek zajęczy, wypłókany, kilka cebul, parę grzybków, ząbek czosnku, trochę majeranku i korzeni, i razem wszystko gotować wolno a dobrze, aż mięso będzie miękkie. Wtedy wyjąć zająca i mięso — barszcz przecedzić w czysty garnek; pokrajać w kostkę kawałek drobnej słoninki i wrzucić w barszcz niech się kwadrans podgotuje. Nakoniec, mięso z zająca pokrajać w kawałki, wymięszać w barszczu, opieprzyć i wydać na stół.

25. Barszcz ze śmietaną.

Ugotować smak z włoszczyzny, grzybków, cebuli, dobrać burakowym kwasem i zaprawić dobrą śmietaną, w którą poprzednio wsypało się łyżkę mąki, nie odrazu jednakże mięszając z barszczem, boby się mogło zwarzyć. Osobno ugotować posiekaną młodą botwinę, odcedzić na durszlaku i razem z barszczem raz jeszcze zagotować, dodawszy drobno uszatkowane buraczki i wlać do wazy. Zamiast botwiny, można podać do tego barszczu uszka z grzybkami lub jaja faszerowane.

26. Zupa ogórkowa.

Ugotować zwyczajnym sposobem rosół z paru funtów mięsa, dolać kwasu ogórkowego tyle, aby był kwaskowaty, wrzucić dwa lub trzy pokrajane w kostkę kwaszone ogórki, gdy się parę razy zagotują, zaprawić pół kwartą kwaśnej śmietany, rozbitą z dwoma łyżkami mąki. Tę samą zupę można zrobić postną na smaku z włoszczyzny. Do wazy można wrzucić trochę świeżego siekanego kopru.

27. Zupa z pieczarek.

Pieczarki świeże, oczyszczone pokrajać i włożyć w wodę, żeby nie zczerniały. yżkę masła zrumienić w rądelku z posiekaną cebulą, wsypać trochę pieprzu, angielskiego ziela, soli, wrzucić pieczarki, podusić trochę i zmięszać z gotowanym poprzednio rosołem, z którym się jeszcze musi godzinę gotować. Ta zupa podaje się z grzankami.

28. Zupa cebulowa.

Cebul 15 oczyścić i włożyć do rądla, podłożywszy dobrą łyżkę masła, na to nalać rosołu z kur albo cielęciny i gotować pod pokrywą. Gdy cebula będzie miękka, popieprzyć, posolić, włożyć dwie bułki otarte ze skórki i gotować razem; a następnie przetrzeć całą masę przez sito, rozprowadzić osobno ugotowanym buljonem razem zagotować i wydać na stół. Do tej zupy podają się jaja sadzone lub grzanki.

29. Zupa rumiana z kapustą.

Włożyć do rądla ćwierć funta łoju nerkowego, drobno pokrajanego, 2 marchwie, 2 cebule, mięsa wołowego

bez kości funtów 5, w grube kawały pokrajanego, także podróbek od drobiu, jeśli się znajdują, kawałek cielęciny, to wszystko włożywszy do rądla na łój i włoszczyznę, podlać kwaterką wody, przykryć i niech się gotuje. Skoro się podrumieni wlać na to mięso garniec wody, dodać 2 pietruszki, 2 marchwie, seler 1 i pór, kilka ziarn korzeni, posolić i gotując wyszumować, 2 główki kapusty, sparzonej ukropem i pokrajanej na ćwiartki, ugotować osobno w osolonej wodzie, a gdy będzie miękka włożyć w wazę i zalać sklarowanym rosołem.

30. Zupa biała.

Mięsa funtów 5 nalać sześcioma kwartami wody i postawić na ogniu niech się gotuje. Po wyszumowaniu dodać włoszczyzny, jako to: porów, selerów, pietruszki i parę cebul, oraz trochę korzeni i bobkowego liścia, gdy mięso będzie miękkie, zlać z niego rosół, przestudzić, wbić 2 białka i postawić rądel na wolnym ogniu, aby się zupa sklarowała, a następnie wlać szklankę wina francuzkiego białego, przegotowanego z odrobiną muszkatołowej gałki i zmięszawszy z rosołem przecedzić przez bardzo gęste sito do wazy. Do tej zupy podają się grzanki z parmezanem opisane poniżej.

31. Zupa królewska.

Ćwierć funta masła zrumienić z łyżką mąki, włożyć w to parę korzonków drobno pokrajanej włoszczyzny, jedną kurę pokrajaną na ćwiartki, dwa łuty słodkich, tłuczonych migdałów, 10 żółtek na twardo ugotowanych, pół funta szynki wędzonej, pokrajanej w kostkę i garść tartej bułki. Wszystko to zalać rosołem, poprzednio ugotowanym i dusić pod pokrywą, aż się zupełnie rozgotuje, wtedy przefasować przez sito, rozebrać czystym rosołem i wlać w wazę. Do tego podają się grzanki.

32. Zupa kwaśna.

Zrumienić parę funtów mięsa w rądlu, podłożywszy kawałek łoju i włoszczyzny, zalać wodą i gotować jak zwykle na rosół, włożywszy oprócz włoszczyzny pół kwarty kwaszonej kapusty. Skoro mięso będzie miękkie, zlać rosół, przestudzić, sklarować dwoma białkami, następnie zagrzać i przez sito przefasować do wazy, w której powinny być przygotowane oliwki lub kapary. Do tej zupy podają się paszteciki.

33. Zupa ze zwierzyny.

Pozostałe od pasztetów okrawki ze zwierzyny, obmywszy je wprzód dobrze upiec, następnie obrać z kości, utłuc na massę, nalać dobrym rosołem i mocno gotować; potem przefasować przez sito, wlać szklankę białego francuzkiego wina i zagrzawszy mocno, wydać na stół. Do tego dają się grzanki, lub kluski biszkoptowe.

34. Kapuśniak litewski.

Wziąść parę funtów mięsa wołowego na połowę z wieprzowem, wlać garniec wody, kwartę kwasu kapuścianego, tyleż kapusty, parę grzybków suszonych, trochę korzeni, soli, niech się wszystko gotuje. Skoro mięso będzie miękkie, odcedzić, zebrać tłustość, sklarować rosół białkiem i znów przecedzić, a na wydaniu włożyć wieprzowinę pokrajaną w kostkę.

35. Kaszka na grzybowym smaku.

Ugotować włoszczyzny z kilku suszonemi grzybkami, skoro będą miękkie, przecedzić zupę przez sitko, osolić, włożyć łyżkę masła i zasypać kaszką zatartą jajkiem. Na garniec smaku bierze się kwaterka kaszki. Drobno usiekane grzybki można przymięszać do zupy.

36. Zupa angielska.

Do paru funtów mięsa wołowego dodaje się 2 funty cielęciny i jedną cielęcą główkę. Po ugotowaniu rosołu z włoszczyzną, solą i korzeniami, zlać go do innego garnka, tłustość zebrać, przestudzić i sklarować białkami, potem znów zagotować i przecedzić do wazy, gdzie powinna być przygotowana, w drobne kawałki pokrajana cielęca główka i karbowanym nożem pokrajana włoszczyzna. Dla dodania smaku można do tej zupy wlać szklankę białego francuzkiego wina.

37. Zupa czekoladowa.

Na kwartę mleka wziąść 4 łuty czekolady. Mleko zagotować z cukrem i wanilją, wysypać tartą czekoladę i rozbić doskonale. Do wazy wbić 3 żółtka rozbite z łyżką mleka i mięszając wlać gotującą się zupę. Do tego podają się sucharki, biszkopciki lub kluseczki piankowe, które się tak robią: Ubitą tęgo pianę z 3 białek zmięszać z dwoma łyżkami cukru, brać łyżką kluseczki i kłaść na gotujące się mleko, przed wsypaniem do niego czekolady, przykryć na chwilę, żeby się sparzyły, ale nie zagotowały i wyjmować durszlakową łyżką do wazy.

38. Zupa pomidorowa klarowna.

Bierze się 6 do 8 pomidorów, stosownie do wielkości; obrać je trzeba, rozkroić w poprzek i wyjąć ziarnka. Rozpuścić w rądlu dużą łyżkę masła, włożyć do niego pomidory, trochę ośródka z bułki, zalać smakiem z włoszczyzny i gotować przez kwadrans. Następnie przefasować przez gęste sito i rozprowadzić resztą smaku tak, aby zupa nie była zbyt rzadka. Przed wydaniem na stół zagotować i wlać do wazy, w której powinny być poprzednio przysposobione grzanki w maśle smażone. Dla lepszego smaku można wlać w wazę półkwaterek wina białego.

39. Zupa z białej fasoli.

Ugotować na miękko pół kwarty białej fasoli, odcedzić, przetrzeć przez sitko i rozprowadzić smakiem z włoszczyzny. Osobno usmażyć w łyżce masła drobno siekanej zielonej pietruszki, wrzucić w zupę i zagotować. Jeżeli zupa nie dość zawiesista, to ją zapalić masłem z mąką. Do tej zupy dają się grzanki smażone w maśle.

40. Zupa *purée* z marchwi.

Wziąść młodej marchwi oczyszczonej, dodać masła i dusić pod pokrywą, skoro się takowa rozgotuje przefasować przez durszlak. Zasmażyć masła z mąką, zmięszać z marchwią, dodać trochę soli, cukru, rozprowadzić smakiem z włoszczyzny, żeby zupa nie była zbyt gęsta, ogrzać ją i wydać z suszonemi grzankami.

41. Zupa z jarzynami, miszkulancją zwana.

Ugotować smak z włoszczyzny, przecedzić, włożyć doń obranych kartofli krajanych w talarki, białej fasoli,

drobno krajanej marchwi, kapusty białej lub włoskiej na kilka części przekrajanej, uważając aby te jarzynki, które potrzebują dłuższego gotowania, kłaść pierw. Wszystkie jarzynki, trzeba poprzednio sparzyć gotującą wodą. Skoro jarzynki miękkie, zapalić zupę masłem i wydać.

42. Zupa klarowna z jarzyn z makaronem z naleśników.

Oczyściwszy starannie, pokrajać drobno jak makaron dużo różnych jarzyn i włoszczyzny, jako to: kalarepy, marchwi, selerów, pietruszki, groszku zielonego, dodając kalafiorów drobno rozebranych, szparagów w kostkę krajanych, kapusty włoskiej krajanej w ćwiartki; to wszystko wrzucić z kawałkiem cukru do rądelka w masło i niech się krótko smaży. Rądelek postawić trzeba na wolnym ogniu i potrząsać często, aby się jarzynki zrumieniły, a nie przypaliły. Następnie podlać wodą tyle, ile zupy potrzeba, dodać korzeni, kilka cebul upieczonych w piecu i gotować, aby się smak z włoszczyzny dobrze wygotował. Zupa ta powinna mieć kolor buljonu; jeżeli nie dosyć brunatna, to w takim razie dodać trochę karmelu. Po dostatecznem wygotowaniu jarzyn przecedzić zupę i podać z grzankami. Można też zrobić do takowej makaron z naleśników. Rozbić w tym celu dwa jaja z trochą słodkiej śmietanki i mąki, dodać odrobinę soli, upiec z tego cienkie naleśniki, pokrajać na drobny makaron, włożyć w zupę, zagotować i wlać do wazy.

43. Zupa z ostryg.

Uprażyć mąki w maśle, rozprowadzić poprzednio ugotowanym mocnym rosołem z ryb, wlać do tego dwie szklanki wina reńskiego i zagotować. Ostrygi oczyszczone osobno rozgrzać, aż do gorącości na ogniu z białem winem i nieco solą. Zasmażyć masła z cebulą, pietruszką, pieprzem, angielskiem korzeniem, przecedzić przez serwetę, dodać do zupy, zagotować kilka razy, zaprawić kilku żółtkami i ogrzać na ogniu; następnie włożyć ostrygi i okrągławo wykrajane w maśle smażone grzanki lub kluseczki faszerowane. Podając na stół zaostrza się zupę sokiem cytrynowym.

44. Zupa z jesiotra lub łososia.

Ugotować łososia lub jesiotra z rozmaitą włoszczyzną, pieprzem, angielskiem korzeniem, dodając kawałek bobkowego liścia i pół łyżki masła. Skoro się ryba rozgotuje, przecedzić przez gęste sitko, osolić, jeszcze raz zagotować i wlać do wazy, w której powinny być poprzednio przysposobione w plastry pokrajane dwie cytryny, szklanka madery lub innego mocnego wina i kluseczki z parzonego ciasta.

45. Rosół z lina.

Do smaku wygotowanego z rozmaitej włoszczyzny dodać należy pieczoną cebulę, grzybek, kilka ziarnek pieprzu, angielskiego korzenia i zalać nim poprzednio oczyszczoną i osoloną rybę, dodawszy kawałek masła. Po ugotowaniu wyjąć rybę ostrożnie na wygrzany półmisek, rosół przecedzić, ugotować na nim francuzkie kluseczki i zaraz wydać na stół. Chcąc mieć szary sos do ryby, trzeba zostawić cokolwiek smaku rybiego i zaprawić go w ten sposób jak sos do karpia.

46. Rosół z głowy jesiotra lub łososia.

W wygotowany smak z rozmaitej włoszczyzny włożyć poprzednio oczyszczoną, osoloną i na części rozpła-

taną głowę jesiotra, gotować ją tak długo, aby mięso od kości odeszło, następnie przecedzić, dodać łyżkę masła, zagotować i wydać z ugotowanym w talerzyki pokrajanym farszem rybim.

47. Kapuśniak.

Dobrze przyrządzonej kwaśnej kapusty ugotować we własnym sosie, mniej więcej kwartowy garnuszek licząc na 10 osób. Pół funta słoniny zesmażyć z posiekaną cebulą, zapalić dwoma łyżkami mąki i zaprawić kapustę, żeby miała sos zawiesisty. Osobno ugotować zwyczajny rosół z mięsa wołowego w połowie z wieprzowem, rozebrać nim kapustę, pokrajać w kawałki wieprzowinę i wydać na stół.

48. Zupa rybna.

Drobne, starannie oczyszczone rybki zalać smakiem wygotowanym z włoszczyzny, cebuli i korzeni, posolić, rozgotować ryby, a następnie przefasować przez sitko. Kwaśnej śmietany z mąką rozbić, zaprawić zupę, włożyć masła, zagotować i wlać do wazy, gdzie powinny być poprzednio przygotowane kluseczki lub grzanki. Robią się także do tej zupy pulpety z ryb, ale wtedy nie należy zabielać śmietaną.

49. Zupa z piwa.

Kwartę piwa zagotować z kawałkiem cynamonu i skórką pytlowego chleba. Osobno ubić kwaterkę śmietany z 4 żółtkami łyżkę cukru i przegotowane piwo lać zwolna do garnka ze śmietaną, mięszając ciągle — rozgrzać na ogniu i wlać do wazy. Do tego dają się grzanki z chleba i ser w kostkę krajany.

50. Amerykańska zupa z ostryg.

Dwie szklanki wina reńskiego wlać do rosołu, ugotowanego z ryb, zapalić łyżkę masła zrumienionego z łyżką mąki i zagotować. Pół kopy ostryg oczyszczonych posolić i rozgrzać w rądelku, podlawszy nieco białego wina. Osobno zrumienić 2 łyżki masła z cebulą, pietruszką i korzeniami, przecedzić przez gęste sito od zupy, zaprawić prócz tego 4 żółtkami i ogrzać na ogniu. Włożyć w wazę ostrygi, grzanki z bułki i wylać na to zupę, wcisnąwszy w nią sok z całej cytryny.

ZUPY ZIMNE.

51. Chłodnik.

Na chłodnik używa się kwasu z razowego chleba, żytniej mąki lub wreszcie ogórkowego. Pół garnca takiego barszczu przegotować, ostudzić i sklarować; wziąść parę młodych ogórków, obrać, pokrajać w kostkę i posolić aby zmiękły: odgotowaną botwinkę przelać na durszlaku zimną wodą, usiekać kopru, trochę szczypiorku, wszystko to zmięszać z trzema kwaterkami dobrej kwaśnej śmietany i dobrać barszczu. Mieć w wazie osobno ugotowane rakowe szyjki i nóżki, w kostkę pokrajaną cielęcą pieczeń, wreszcie jesiotra, i na twardo ugotowane jaja — nalać na to zupę, włożyć w środek kawałek lodu i wstawić do piwnicy.

52. Zupa migdałowa.

Funt migdałów słodkich i kilka gorzkich sparzyć, obrać i utłuc na massę skrapiając wodą, żeby się olej nie wydzielił. Wlać w tę massę pół garnca gorącego

mleka, wymięszać dobrze i przecedzić przez serwetę. Można drugi raz jeszcze przetrzeć massę i przelać przez nią mleko, do którego kładzie się teraz ćwierć funta utłuczonego cukru. Mieć osobno na mleku ugotowany ryż z cynamonem i rodzenkami, włożyć go w wazę i na to wlać zupę. Można ją też dawać na gorąco.

53. Zupa z mleka „Nic“ zwana.

Pół garnca mleka ugotować z kawałkiem wanilii lub cynamonu, albo kilku gorzkiemi migdałami. Ubić tęgą pianę z 6 białek, zmięszać z łyżką bardzo miałkiego cukru i odrazu wrzucić na gorące mleko. Po chwili przeciąć piankę ostrym nożem na krzyż, odwrócić na drugą stronę, a gdy zupełnie stężeje, kłaść z niej łyżką foremne kluseczki do wazy. Mieć już ubite 6 żółtek z ćwierć funtem cukru i powoli mięszając połączyć z mlekiem, następnie wlać do wazy na przygotowaną piankę. Można też ubitą pianę kłaść łyżką na blachę wysmarowaną woskiem i wstawić pod blachę na 10 minut, żeby się zrumieniło, następnie włożyć do wazy, na zaprawione żółtkami mleko.

54. Kalteszal.

Pół funta miałkiego cukru włożyć do wazy, ćwierć funta tureckich rodzenków bez pestek obgotowanych w wodzie i odcedzonych, kawałek cynamonu, garść ususzonego i utłuczonego chleba, pokrajaną w plasterki cytrynę, oprócz tego sok z dwóch cytryn przecedzony, pół butelki czerwonego wina, wszystko dobrze wymięszać a w końcu dolać 2 butelki dobrego zwyczajnego piwa. Dla lepszego smaku można dodać zamiast jednej cytryny pomarańczę pokrajaną w plasterki i kieliszek araku, w takim razie można wlać o połowę mniej wina a więcej cukru. Do tego podają się biszkopciki.

55. Zupa z sago.

Kwartę białego lub czerwonego wina zagotować z pół kwartą wody, dodawszy pół funta cukru, kawałek cynamonu i parę goździków. Osobno ugotować białe lub czerwone sago, sparzywszy je wprzód i nalawszy gorącą wodą z cukrem, często mięszając, żeby się nie przypaliło. Gdy już będzie przezroczyste odcedzić starannie, włożyć w wazę, gdzie powinno być parę plasterków cytryny, otarta o cukier cytrynowa skórka i nalać przegotowanem winem. Do czerwonego wina podaje się czerwonego sago a do białego białe.

Można także gotować sago na mleku i rozprowadzić w wazie mlekiem, zaprawionem kilkoma żółtkami z cukrem i cynamonem.

56. Zupa z wiśni.

Pół garnca wiśni utłuc w moździerzu razem z pestkami, wsypać parę utłuczonych goździków, cynamonu i niech tak parę godzin postoi; następnie przefasować przez sito, dodać pół funta cukru, kwartę wody, szklankę francuzkiego wina—zagotować razem, wlać do wazy i wynieść do piwnicy.

Można także tę zupę zaprawić kwaśną śmietaną, ale wtedy nie trzeba wlewać wina.

57. Zupa ze śliwek.

Garniec śliwek obrać z pestek i wstawić w garncowym rądlu. Gdy się zupełnie rozgotują, przefasować przez sito dodać cukru, trochę cynamonu, goździków i cytrynowej skórki, wlać szklankę wina białego, 2 szklanki wody i zagotować razem. Można zamiast wina zaprawić śmietaną.

58. Zupa z jabłek albo gruszek.

Ugotowane w łupinach jabłka albo gruszki przetrzeć przez sito, dodać cukru, trochę cynamonu i goździków, rozprowadzić wodą, zaprawić kwaśną śmietaną, zagotować raz jeszcze, ostudzić lub wydać na gorąco, dodając grzanki.

59. Zupa z powideł.

Na 6 osób bierze się pół funta powideł, nalewa 2 kwartami wody, wrzuca kawałek cynamonu i gotuje. Następnie przefasować przez durszlak i zaprawić pół kwartą śmietany rozbitej z cukrem.

60. Zupa z czarnych jagód.

Pół garnca przebranych czarnych jagód opłókać wodą tyle tylko, aby się zamoczyły i rozgotować. Następnie przecedzić przez sito, a skoro się ustoją, zlać czysty sok z wierzchu, włożyć weń kawałek cynamonu, ćwierć funta cukru, szklankę czerwonego wina z łyżeczką kartoflanej mąki i niech się razem zagotuje. Następnie wlać do wazy i wynieść do piwnicy. Można też w czasie ugotowania wrzucić parę garści wybranych jagód, uważając tylko, aby się nie rozgotowały, i razem z zupą wylać do wazy.

61. Zupa z poziomek.

Pół garnca poziomek przetrzeć przez gęste sito, wsypać ćwierć funta miałkiego cukru, 2 szklanki wina, szklankę wody, zabielić śmietaną i wstawić do piwnicy. Można robić bez śmietany, ale wtedy trzeba wziąść więcej wina. Takim sposobem robi się zupa z malin.

62. Zupa poziomkowa na mleku.

Przebrane i opłókane poziomki niech dobrze osiąkną z wody; potem je wrzucić do wazy przesypując cukrem i zalać surowem mlekiem. Pół kwarty kwaśnej śmietany ubić z cukrem na krem, ułożyć do wazy na mleko i wydać na stół.

63. Polewka z wina czyli szodon.

Pół funta cukru z 8 żółtkami ubić do białości, wlać w to 7 szklanek wina reńskiego, szklankę wody, wymięszać dobrze, włożyć kawałek cynamonu, postawić na węglach i bić ciągle trzepaczką, aż zgęstnieje i zrobi się piana. Należy wstawić w dużem naczyniu, bo bardzo się wznosi; właśnie kiedy się poruszy, nie czekać aż się zagotuje wystawić. Podaje się w filiżankach do eleganckiego śniadania, do tego biszkopty.

64. Zupa z głogu.

Trzy kwaterki suszonego głogu, nalać wodą, żeby głóg objęła, dodać bułkę i rozgotować na miazgę, a następnie przetrzeć przez gęste sito, aby tylko łuski w niem zostały. Wziąść pół kwarty wina francuzkiego, dobrać wody, aby zupa nie była za mocna, włożyc ćwierć funta cukru, trochę cynamonu i rozprowadzić tem głóg, zagotowawszy wydać na stół z biszkopcikami.

65. Zupa z owoców zamrażana.

Jabłek winkowatych 15 obrać z łupin, pokrajać na ćwiartki, włożyć w rądel, nalać kwartą wody, rozgotować, przetrzeć przez sito; dodać do tego pół kwarty białego wina, trochę skórki cytrynowej otartej na cukrze, i kawałek utłuczonej wanilii. Kwartę kwaśnej śmietany ubić z 3 żółtkami, zmięszać z powyższemi

szczegółami i wstawić do lodowni. Tak samo można urządzić zupę z gruszek, jagód i śliwek. Do tego podają się kruche ciasteczka.

66. Zupa zimna z pomarańczy.

Otrzeć pół funta cukru o skórkę z dwóch pomarańczy włożyć do wazy, nalać kwartę białego francuzkiego wina, kwartę wody i postawić, żeby się cukier rozpuścił. Pokrajać dwie pomarańcze obrane ze skórki, posypać cukrem, aby sok z siebie puściły i wycisnąć przez płótno do wazy, prócz tego dodaje się jeszcze dwie obrane skórki i w cienkie plasterki pokrajane pomarańcze i wynosi do piwnicy, lub stawia się na lód. Na stół podać z biszkopcikami.

67. Chłodnik z ogórków.

Kwartę sosu z kwaszonych ogórków dobrać wodą, żeby nie był za kwaśny, zagotować, wyszumować i ostudzić. Poprzednio przygotować następujące ingredencje: Ugotowane ćwikłowe buraczki poszatkować drobno, jaja ugotowane na twardo pokrajać na ćwiartki, obrać szyjki i nóżki od raków, pokrajać w cienkie talarki parę kwaszonych ogórków, usiekać zielonego kopru i wszystko to włożyć do wazy. W końcu wystudzony kwas zaprawić kwartą kwaśnej śmietany, wlać w wazę i wynieść do piwnicy.

68. Klejek na zupę.

Chcąc mieć smaczny i posilny klejek, trzeba wstawić kaszy jęczmiennej, owsianej lub perłowej w miękkiej wodzie tyle, żeby była gęsta. Gdy się zacznie gotować, włożyć łyżkę świeżego masła, niech się tak gotuje, póki się zupełnie nie rozklei, wtedy bić kaszę łyżką do białości i rozprowadzić przygotowaną z włoszczyzną wodę, w miarę jak kto lubi, na rzadszy lub gęstszy kleik. Osolić wydając na stół i wylać w wazę, na usiekaną, zieloną pietruszkę. Klejek z owsianej kaszy można przecedzić przez sitko, rozprowadzić czystą, przegotowaną wodą, zaprawić cukrem, masłem, rodzenkami, dać się zagotować i wlać w wazę, w której powinny już być przygotowane grzanki w kostkę krajane i usmażone w maśle.

69. Sago na mleku.

Kwaterkę sago białego ugotować w mleku na gęsto, a następnie rozprowadzić trzema kwartami mleka, włożyć cukru do smaku, szczyptę soli, kawałek cynamonu, zagotować kilka razy, w końcu wbić 3 żółtka rozbite z wodą, raz zagotować i wlać do wazy.

70. Kaszka na mleku.

Pół garnca mleka zagotować z cukrem, kawałkiem cynamonu i odrobiną soli. Na gotujące się mleko wsypać kwaterkę drobnej kaszki, a gdy się rozklei, wlać w wazę, w której powinna być przygotowana kwaterka słodkiej śmietanki ubitej z cukrem.

71. Lane kluseczki na mleku.

Wstawić pół garnca mleka, osolić i na gotujące mleko lać ciasto, aby się kluseczki formowały, zagotować i wlać do wazy. Na kluseczki bierze się dwa całe jaja, łyżkę sklarowanego masła, mąki tyle, aby ciasto było dość rzadkie, rozbija się doskonale i leje na mleko.

ROZDZIAŁ II.

DODATKI DO ZUP.

72. Kluski biszkoptowe.

Żółtek 6 rozetrzeć z łyżką mąki, posolić nieco, dodać pianę z ubitych białek i wymięszać razem. Wlać w rądel tyle rosołu, aby tylko dno zakrył, i na ten wrzący rosół wlewać odrazu po dużej łyżce ciasta i ugotowane kluski wyjmować łyżką do wazy. Można też odrazu całą massę wylać w rądel, a jak się ugotuje, kłaść łyżką do wazy.

73. Kluski francuzkie.

Ćwierć funta masła i 4 żółtka utrzeć w donicy aż do białości, dodać ubitą z białek pianę i wymięszać, wsypując potrochu półkwaterek mąki. Mieć w rądelku trochę gotującego się rosołu i na takowy kłaść łyżką kluski, uważając, aby się nie pogniotły.

74. Kluski z sucharków.

Łyżkę masła utrzeć z 3 jajami i wsypać do tego taką ilość tartych sucharków lub bułki tartej, aby massa była tak gęsta, jak na kluski kładzione. Następnie kłaść łyżką na gotujący się rosół.

75. Kluski parzone.

Łyżkę masła zagotować z 2 łyżkami wody; gdy zawrze, wsypać 2 łyżki mąki i mięszać ciągle, dopóki ciasto nie będzie odchodzić od rądelka. Zestawić z ognia, a gdy przestygnie, rozbić, 4 jajka zmięszać z ciastem i kłaść łyżką na rosół, aby się parę razy zagotowało.

76. Kluski do owocowych zup.

Namoczoną w wodzie bułkę rozetrzeć w donicy, dodając trochę sklarowanego masła. Wziąść tyle jaj, ile jest białek, trochę cukru, soli, drobnych rodzenków, trochę śmietanki i mąki tyle, aby ciasto było dość gęste. Spuszczać kluski łyżką na wrzącą wodę, gotować 10 minut i podać do zupy lub do suszonych, gotowanych owoców.

77. Zaciereczka do rosołu.

Pozostałe po pieczywie ciast białka, można zużytkować, robiąc zaciereczkę, która długi czas przechować się daje. Białka zagnieść z mąką na twarde ciasto, posiekać drobno, a potem skrążać na przetaku, aby kluseczki nabrały okrągłej formy. Drobniejsze przelecą przez przetak, pozostałe, znów trzeba przesiekać i skrążyć. Następnie wysuszyć na powietrzu i przechować w słojach.

78. Kluski z drobnej kaszki.

Łyżkę masła rozetrzeć na śmietanę, do tego wsypać półtory kwaterki bardzo drobnej kaszki, wbić 4 całe jaja, trochę wody i wymięszać doskonale; potem kłaść kluski na wrzący rosół i gotować tak długo, żeby kaszka nie była surowa.

79 Kluski lekkie.

Małą łyżkę mąki, tyleż masła roztopionego, 3 łyżki śmietany młodej wymięszać i zagotować; gdy przestygnie wbić 5 żółtek, dodać trochę cukru, cytrynowej skórki, przymięszać ubitą z białek pianę, brać łyżką kluski i kłaść na gotującą się wodę. Skoro spłyną, zaraz wyjmować do wazy.

80. Kluski parzone.

Filiżankę mleka, łyżkę klarowanego masła i trochę cukru zagotować razem, następnie wsypać kwaterkę mąki, mięszać ciągle w jedną stronę, a jak zacznie od rądla odchodzić, wbić 4 żółtka i włożyć na półmisek do ostudzenia, a następnie utrzeć w donicy, aby zupełnie grudek nie było. Gdy się kluski mają gotować, trzeba białka na pianę lekko przymięszać i łyżką kłaść potrochu ciasta na gotującą się wodę.

81. Kluski karlsbadzkie.

Usiekać drobno cielęcą wątróbkę, wbić 4 całe jaja, 4 żółtka, pół łyżki masła, trochę soli i mąki miarę, aby ciasto było jak na kluski kładzione, rozetrzeć doskonale, wmięszać ubitą z 4 białek pianę, robić kluski lub pulpety i rzucać na wrzący rosół.

82. Kluski rozcierane.

Wziąść pół kwaterek topionego masła, wbić 2 jaja całe i 2 żółtka, rozcierając ciągle, wsypać tyle mąki, aby massa po włożeniu piany z 2 białek nie była za rzadką, wymięszać dobrze, włożyć pianę i spuszczać łyżką kluski na gotujący się rosół.

83. Lane ciasto.

Kwaterkę mąki ubić z 5 jajkami dobrze wymięszawszy, aby grudek nie było; lać łyżką na gotujący się w rądelku rosół i razem z nim wylać w wazę.

84. Makaron.

Kwaterkę mąki zagnieść z 2 jajami, rozwałkować jak można najcieniej i zostawić na stolnicy, niech ciasto przeschnie. Potem pokrajać na pasy lub zwinąć w wałek i ostrym nożem cienko poszatkować, rozrzucając makaron po całej stolnicy, żeby dobrze przesechł; w końcu wrzuca się na wrzący rosół odlany do osobnego rądelka. Tak samo robią się kluseczki krajane do rosołu, tylko należy grubiej powałkować i pokrajać w małe paseczki, ugotować w wodzie, przelać na durszlak zimną wodą i włożyć w wazę.

85. Makaron włoski z parmezanem.

Ugotować w posolonej wodzie włoski makaron, odcedzić, zmięszać roztopionym masłem, przysypać serem, włożyć na salaterkę, zapiec i w tem samem naczyniu podać do bulionu.

86. Makaron z naleśników.

Usmażyć naleśników zwyczajnym sposobem, pokrajać je cienko jak makaron, włożyć do wazy i nalać zupę.

87. Grzanki.

Rozpuścić masła na patelni, pokrajać bułkę w talarki, maczać je w rozbitem jaju, wrzucić na masło

i smarzyć na wolnym ogniu, mięszając, żeby się w koło zrumieniły. Można też pokrajaną bułeczkę krótko smażyć lub bez masła ususzyć w piecu.

88. Grzanki do zup owocowych lub do jarzyn.

Pokrajać bułkę w plasterki, umaczać w mleku, potem w rozbitem jajku, osypać utartą bułeczką i smarzyć na maśle, przewracając na obie strony.

89. Ryż.

Naprzód należy ryż sparzyć dobrze, następnie zalać zimną wodą i przystawić do ognia. Gdy będzie miękki wsypać soli, włożyć łyżkę masła, niech się tak jeszcze trochę poddusi, następnie włożyć do wazy i zalać rosołem.

90. Kaszka drobna.

Kwaterkę kaszy bierze się na kwartę wody i na wrzącą wodę wsypuje, mięszając, aby grudek nie było. Gdy się kilka razy zagotuje, osolić, włożyć łyżkę masła, wymięszać i zdjąć z fajerki, niech na wolnym ogniu dojdzie. Można ją kłaść po trochu na talerze i dolewać gorącym rosołem, lub jeśli ma być krajana w kostkę, należy cienko rozłożyć na półmisku, a gdy wystygnie pokrajać w kostkę. Chcąc odrazu zasypać rosół, trzeba kaszkę zatrzeć jednem jajkiem, ususzyć i wsypać do garnka.

91. Pulpety.

Pół funta łoju wołowego oczyścić z żyłek, usiekać i utrzeć w donicy; wsypać 2 dobre łyżki tartej bułki, wlać parę łyżek rosołu, 2 całe jaja, trochę pieprzu, soli,

trochę siekanej zielonej pietruszki lub kopru, jak kto lubi parę listków muszkatołowego kwiatu, wymięszać dobrze, robić gałki, utarzać je w tartej bułce lub mące i gotować na rosole. Robiąc pulpety do barszczu, dodaje się do łoju mięsa wołowego, trochę więcej korzeni i cebulę przesmarzoną z masłem.

92. Uszka do barszczu.

Ugotowane mięso wołowe usiekać na massę, dodawszy do niego kawałek słoniny i parę ugotowanych grzybków, oraz nieco tartej bułki, osolić, dodać trochę tłuczonego pieprzu i angielskiego ziela, wreszcie dwa jaja całe, wymięszać dobrze i złożyć na patelnię, gdzie już jest zesmarzona, lecz nie zrumieniona łyżka masła z kawałkiem usiekanej cebuli, przemięszać razem i niech tak postoi, a tymczasem zagnieść pół kwarty mąki z jajkiem i wodą na wolne ciasto, rozwałkować, pokrajać w pasy, a następnie w ukośne kawałki, w które nakłada się po trochu farszu; brzegi posmarowac wodą, złożyć na pół w kształcie chustki, a dwa dłuższe końce złączyć z sobą, wtedy nada się ciastu forma uszka. Wrzucić na wrzącą wodę, a gdy spłyną, są już gotowe. Do postnego barszczu robią się uszka w ten sam sposób, biorąc tylko zamiast mięsa gotowane grzybki. Można ciasto układać w formę zwykłych pierożków, które bez gotowania smarzą się na gorącem maśle.

93 Pulpety wątrobiane.

Oczyścić cielęcą wątróbkę z błonki, usiekać drobno, dodać trochę wołowego szpiku, przesmażonej w maśle cebuli, zielonej pietruszki drobno usiekanej i wymięszać z wątróbką. Do tego dodać 2 w wodzie rozmoczone

bułki, trochę pieprzu, soli, jedno jajko, wymięszać dobrze razem, robić okrągłe kluseczki, otoczyć w mące i gotować na rosole.

94. Szpek-knedle niemieckie.

Pół funta młodej słoniny pokrajać w kostkę i przesmażyć do połowy z drobno pokrajaną cebulą, dorzucić do tej słoniny 3 bułki mątowe pokrajane w kostkę i smażyć mięszając aż bułka będzie sucha; potem wlać kilka łyżek rosołu, wbić 4 jaja, garść mąki, trochę pieprzu i soli, robić z tego gałeczki wielkości włoskiego orzecha i rzucać na gotujący się rosół. Kluski te bardzo są dobre do czerniny.

95. Ryż z parmezanem.

Ugotować pół funta ryżu w rosole lub wodzie z dodaniem pół łyżki masła, skoro będzie miękki, położyć na miseczkę warstwę ryżu, posypać parmezanem, skropić masłem, znowu położyć ryżu, sera, masła, a skoro wszystko się użyje, ogładzić łyżką, osypać serem, skropić masłem i zapiec. Podaje się do buljonu z tem samem naczyniem.

96. Grzanki z parmezanem.

Rozbić jedno jajko, wlać jedną łyżkę mleka słodkiego, wsypać do tego grzanki, wymięszać dobrze, wybrać na patelnię, osypać parmezanem lub innym ostrym serem i wstawić do pieca, aby nabrały żółtego koloru. Grzanki te dają się do stołu osobno albo sypią do wazy.

97. Grzybek do rosołu.

Pół funta masła utrzeć do białości z 6 żółtkami, do tego wsypać ćwierć funta pszennej mąki, trochę soli, domięszać lekko pianę z 6 białek, wylać ciasto na patelnię wysmarowaną masłem i wstawić pod blachę. Gdy się zrumieni, wyjąć z patelni aby ostygło, pokrajać w podłużne kawałki i wrzucić do wazy. Używa się do rosołu rumianego.

98. Pulpety z pieczeni cielęcej.

Kawałek pozostałej pieczeni cielęcej usiekać drobno, wlać łyżkę sklarowanego masła, parę łyżek kwaśnej śmietany, 2 jajka, soli, pieprzu, odrobinę cebuli i tartej bułki tyle aby massa była gęsta. Robić gałki, utarzać w tartej bułeczce i gotować na rosole lub smażyć na maśle.

99. Pulpety z cielęcej wątróbki.

Oczyszczoną ze skórki wątróbkę usiekać drobno i posolić; do tego dodać wymoczoną w mleku bułeczkę, 2 jaja, 2 łyżki śmietany, trochę pieprzu, soli i kawałek cebuli utartej, zesmarzonej w łyżce masła. Całą tę massę dobrze utrzec w donicy, robić gałeczki, utarzać w mące i gotować na rosole.

100. Pulpety z ryb.

Mięso ze szczupaka obrane z ości posiekać drobno, wsypać soli, angielskiego pieprzu, cebulkę upieczoną i usiekaną, 3 jaja usmarzyć na jajecznicę, skoro ostygną włożyć do ryby, dodać bułkę rozmoczoną w mleku i wyciśniętą, łyżkę masła, 2 żółtka, jedno całe jajko i utrzeć

w donicy całą massę do białości. Następnie posypać trochę mąki na stolnicę, robić z tej massy długie wałeczki, pokrajać je na długość palca i wrzucić do gotującej się wody, skoro na wierzch wypłyną wyjąć, a ostudziwszy pokrajać w talarki i wrzucić do wazy. Z tej samej massy robią się małe obwarzaneczki, smażą na maśle i podają po zupie zamiast pasztecików.

101. Jaja faszerowane.

Ugotowane na twardo jaja rozkroić razem z łupinami na połowę, wyjąć ostrożnie z łupinek aby ich nie uszkodzić, posiekać, wymięszać z łyżką masła, dodać pieprzu, soli, szczypiorku i tym farszem nakładać skorupki, posypując po wierzchu tartą bułeczką. Smażyć lekko na maśle i podawać do barszczu lub szczawiu.

102. Jaja w koszulkach.

Na wrzącą wodę wypuszczać ostrożnie jaja ze skorupki, trzymając ręce tuż nad rądelkiem, bo inaczej żółtko mogłoby się rozbić. Gdy białko zetnie się po wierzchu, wyjmować jajka durszlakową łyżką odrazu na talesz. Podaje się do buljonu lub do barszczu.

103. Raki nadziewane.

Łyżkę świeżego masła utrzeć do białości z 3 żółtkami, dodać siekanego, zielonego kopru, soli, trochę pieprzu, usiekane mięso z ugotowanych poprzednio szyjek i nóżek rakowych, pianę z białek i bułki tartej tyle, żeby massa była pulchna; wymięszać należycie, nakładać skorupki i gotować na zupie rakowej. Można takiemi skorupkami okładać zielony groszek podając go na jarzynę.

ROZDZIAŁ III.

PASZTECIKI, PIEROGI RUSKIE I PASZTETY.

104. Paszteciki z francuzkiego ciasta.

Masła niezbyt świeżego, ale też nie starego funt jeden, wypłókać dobrze, ugnieść na placek grubości palca i zostawić w zimnej wodzie. Kwartę pięknej mąki przesiać na stolnicę, wbić w nią jedno jajko, pół k. eliszka araku, łyżkę masła i zagnieść wszystko na ciasto pulchne i nie bardzo tęgie, rozwałkować na grubość jednego cala i zostawić, niech tak poleży. Masło wyjąć z wody, wycisnąć dobrze w serwecie, spłaszczyć i położyć na ciasto, którego rogi zawija się na masło w kształcie koperty, tak, aby się masło zakryło, rozwałkować na grubość palca i zostawić na kwadrans, aby się uleżało. Następnie złożyć to ciasto znów na troje i wałkować do poprzedniej grubosci; pociągając wałek w jedną stronę, to powtarzać cztery razy, za każdym razem zostawiając ciasto na 10 minut w spokojności; gdy zaczną się robić bańki, znać, że ciasto już gotowe. Wtedy wycinać foremką okrągłe placuszki, podłużne albo kwadratowe, smarować rozbitem z wodą jajkiem, składać po dwa ciastka, układać na blasze i wstawiać w piec bardzo gorący. Części ciastka położone na wierzchu, powinny mieć wykrojone okrągłe dziurki wiel-

kości trzygrośniaka, w które po upieczeniu wkłada się przygotowane nadzienie. Wycięte plasterki należy razem z ciastem upiec, gdyż przydatne są w dalszem przyrządzaniu paszteciков. Ciasto należy przyrządzać koniecznie w chłodnem miejscu. Nadzienie przyrządza się następującym sposobem:

Móżdżek cielęcy albo inny, oczyścić z błonki i odgotować; po 10 minutach wyjąć i odlać, żeby ostygł, a tymczasem zrobić następującą przyprawę: Usiekać drobno kawałek cebuli i trochę zielonej pietruszki, zesmażyć bez zarumienienia w łyżce masła, dorzucić łyżkę małą mąki, parę łyżek rosołu, do tego dołożyć w drobną kostkę pokrajany lub utarty móżdżek, łyżkę śmietany, trochę soli i pieprzu i zagotować, w końcu wbić 2 żółtka i sok z pół cytryny, wymięszać dobrze, a gdy przestygnie ponakładać paszteciki, nakryć każdy małemi wykrawkami i ułożywszy na półmisek pokryty serwetą wydać na stół.

105. Paszteciki z foremek.

Pół kwarty mąki, pół funta masła, jedno jajko i trochę soli zagnieść w chłodnem miejscu i rozwałkować. Małe blaszane karbowane foremki wysmarować masłem, wyłożyć ciastem, mocno je wciskając między ząbki i wstawić do niezbyt gorącego pieca. Gdy się zrumienią, wyjąć je i wyrzucić z foremek. Obgotowane 2 cielęce móżdżki pokrajać, wziąść łyżkę masła, pół łyżki mąki, rozetrzeć, wcisnąć sok z cytryny, łyżkę rosołu i zagotować, zaprawić odrobiną cukru 2 żółtkami i w ten sos wrzucić móżdżek, wymięszać delikatnie, nałożyć tą massą upieczone foremki na pełno, posypać gęsto pietruszczaną natką podsmarzoną w maśle, wstawić w piec, żeby się rozgrzały i wydać po zupie.

106. Paszteciki w pączkach.

Rozczynić ciasto z funta mąki, łyżki drożdży i łyżki masła wyrobić dobrze, dodać 3 jaja, wymięszać i zostawić niech podrośnie. Pół funta polędwicy wołowej, pół funta łoju pokrajać w kawałki, dodać cebulę i podlawszy parę łyżek rosołu, dusić do miękkości. Następnie wyłożyć na stolnicę, posiekać na massę, dodać soli, pieprzu i wymięszać dobrze. Brać kawałek ciasta wielkości włoskiego orzecha, rozpłaszczyć, nałożyć farszu i zawinąć ciasto okrągło, aby nadać formę pączka, położyć w ciepłem miejscu na sicie, aby wyrosło i smażyć na szmalcu. Poczem składać na bibułę aby osiąkły i na gorąco podawać do zupy. Do tych paszteciков można robić farsz z gotowanego mięsa, które się zasmarza cebulą i masłem, dodawszy parę żółtek i trochę tartej bułki.

107. Paszteciki w naleśnikach.

Dwa wołowe mózgi wymoczyć, oczyścić i obgotować, następnie przetrzeć przez sito, wymięszać z łyżką masła przesmażonego z cebulą, dodać soli, pieprzu, drobno usiekanej zielonej pietruszki lub kopru, wlać parę łyżek śmietany i dusić aż zgęstnieje. Gdy przestygnie rozbić 2 żółtka i wymięszać. Usmarzyć naleśniki, nasmarować każdy tym farszem, końce założyć, zwinąć w trąbkę, maczać w rozbitem jajku, osypać tartą bułeczką i obsmażać na maśle lub ułożyć na blachę wysmarowaną masłem, ponakładać jeszcze na wierzch kawałki masła i wstawić pod blachę. Na wydaniu posypuje się podsmażoną zieloną pietruszkę.

108. Paszteciki w konchach.

Dwa móżdżki cielęce wymoczyć, dodać trochę amoretek i razem z móżdżkiem obgotowywać w wrzącej wodzie

z octem i solą, ostudzić, a gdy stężeją pokrajać w drobną kostkę. Przesmarzyć w maśle tartą cebulę, zmięszać z mózgiem, dodać 2 łyżki utartej bułki, trochę soli, pieprzu, 2 łyżki kwaśnej śmietany, 2 żółtka, wszystko to dobrze wymięszać, nałożyć konchy, posypać bułeczką, skropić masłem i na kwadrans wstawić do pieca. Na wydaniu zaciskają się cytryny.

109. Paszteciki z drobiu (croquettes).

Mięso z upieczonego drobiu kraje się w drobną kosteczkę, starannie odrzucając skórę i kości; dodać pokrajanych trufli lub grzybków, dolać parę łyżek buljonu ugotowanego z łyżką mąki i łyżką masła; dodać trochę tartej bułki, aby nie było zbyt rzadkie. Tak przygotowanego farszu, po ostudzeniu nakładać po trochu na grzanki z bułki bardzo cienko krajne, zwijać je w trąbkę, żeby mięso było zakryte, moczyć w jajku rozbitem, osypać bułeczką i smarzyć na gorącej friturze, a gdy się zrumienią, wkładać na półmisek, ubierając zielonemi gałązkami podsmażonej pietruszki. Zamiast grzanek można używać opłatka umoczonego w mleku i dalej postępować jak wyżej.

110. Paszteciki w rurkach.

Kwartę mąki, łyżkę masła, jaj całych 3, żółtek 2, śmietany kwaśnej 2 łyżki, zagnieść z tego ciasto i rozwałkować cienko. Pozwijać rurki z grubego papieru, posmarowawszy go przedtem masłem, nawinąć na nie w kilkoro ciasta, posmarować jajkiem i wstawić w wolny piec. Gdy się zaczną rumienić, wystawić, papierki wyjąć, a w ich miejsce nałożyć farszu, z móżdżku, ryb lub cielęcej pieczeni, dodając dla smaku nieco kaparów lub trufli, zatkać otwory ciastem, posmarować masłem, posypać bułeczką

i raz jeszcze wstawić v. piec, niech się dopieką i przyrumienią. Wydając ubrać pietruszką.

111. Paszteciki łatwe.

Pół kwarty mąki naciera się doskonale z kwaterką śmietany gęstej ale niezbyt kwaśnej. Potem włożyć na stolnicę, brać kawałki wielkości dużego włoskiego orzecha, rozciągnąć każdy kawałek na okrągły placuszek, parę razy przeciągnąć wałkiem, nałożyć farszu i zawinąć ciasto na wierzch podłużnie, złączyć brzegi lekko zawinąwszy do góry, aby uformowały rancik w ząbki. Potem ułożyć na blachę wysmarowaną masłem, posmarować jajkiem i na pół godziny przed wydaniem wstawić do bardzo gorącego pieca, po 20 minutach gdy się podrumienią, wystawić z pieca i zostawić na blasze aż do podania na stół. Farsz robi się zwykłym sposobem z gotowanego mięsa lub z pieczeni, dodając dla zapachu trufli, szampionów lub sardelowego masła.

112. Paszteciki z ryb.

Szczupaka lub okonia pokrajać drobno, posolić i usmarzyć w maśle z drobno usiekaną cebulą, następnie jeszcze raz dobrze przesiekać, dodać pieprzu, 2 na twardo ugotowane i drobno posiekane jaja, wszystko razem zesmarzyć i nałożyć paszteciki z francuzkiego ciasta lub robić w jakikolwiek inny z powyżej opisanych sposobów.

113. Paszteciki z ryb w konchach.

Ryby należy ugotować w smaku z włoszczyzny. Wziąść kwaterkę śmietany, 4 żółtka, zmięszać to wszystko z masłem zesmażonem z mąką i razem jeszcze zasmażyć; następnie obrać ryby z ości, zmięszać z całą massą, roze-

trzeć dobrze, dodać 2 pokrajane sardele, wcisnąć cytrynę i nałożywszy w muszelki, posypać tartą bułką, skropić masłem i wsadzić w piec dla ogrzania.

114. Paszteciki z jaj (perduty).

Konchy wysmarować sardelowem masłem, wbić do każdej jedno jajko, ostrożnie, żeby żółtko nie wypłynęło, posypać parmezanem, pokropić masłem i wstawić na parę minut do gorącego pieca, tak, aby się jajka ścięły. Po wyjęciu z pieca zacisnąć sokiem cytrynowym, polać masłem zarumienionem z bułeczką i wydać na stół.

115. Paszteciki rakowe.

Z pół kopy odgotowanych raków wyjąć szyjki i nóżki, usiekać, posolić, podsmażyć w maśle z łyżką mąki, wlać kilka łyżek śmietany i zagotować. Po ostudzeniu wbić parę żółtek, dodać trochę siekanego kopru i postawić na blasze. Gdy zacznie gęstnieć nałożyć tym farszem francuzkie ciasteczka i wydać.

116. Paszteciki ze śledzia w klarze.

Na dwanaście pasztecików bierze się 6 śledzi, dobrze je opłókać, rozpłatać, powyjmować ości, odciąć głowę, ogon i wymoczyć parę godzin w słodkiem mleku. Wyciśnięte w serwecie zwija się w trąbkę i macza w klarze, który się przyrządza następnym sposobem: Bierze się 3 kwaterki pięknej pszennej mąki, rozbija się ją 4 jajami, 2 łyżkami oliwy, macza się w tem całego śledzia, smaży na maśle i podaje do stołu, ubrawszy pietruszką smażoną w maśle.

117. Bułeczki nadziewane zamiast pasztecików.

Małe okrągłe bułeczki mleczne przekrajać na połowę, wyjąć trochę ośródka, nakłaść farszem mięsnym, rakowym lub rybnym, złożyć bułeczkę, namoczyć przez parę minut w mleku, posypać tartą bułką i wstawić na kwadrans do ciepłego pieca.

118. Paszteciki sardelowe.

Przemyć kilka razy sardele i wycisnąć z wody, następnie usiekać na massę, zmięszać z łyżką masła i przefasować przez sito. Do tej massy dodać kilka łyżek dobrej, kwaśnej śmietany, 4 żółtka, wymięszać mocno i nakładać do muszli wysmarowanych masłem i wysypanych sucharkiem, poczem wstawić na kwadrans do pieca.

119. Krążki z ryb zamiast pasztecików.

Ze szczupaka lub lina obranego ze skórki i ości, dwa funty samego mięsa osolić, dodać pieprzu, angielskiego ziela, trochę majeranku, parę cebul drobno pokrajanych, usiekać wszystko na massę, dodać dwie bułeczki otarte ze skórki, rozmoczone w mleku i wyciśnięte, ćwierć funta masła, usmażyć jajecznicę z 5 jaj, gdy ostygnie zmięszać ją z całą massą, dodać jeszcze 4 żółtka i 2 całe jaja i tę massę trzeć w donicy aż do białości. Potem posypać stolnicę mąką, robić z massy tej wałeczki grubości palca, układać je w formie ósemki i smażyć na dużej patelni lub brytfannie, żeby można wszystkie odrazu zmieścić, i osmażywszy z obu stron na gorąco podać, bo skoro ostygną twardnieją i nie są dobre. Do tego podaje się chrzan z octem.

120. Paszteciki ptysiowe.

Kwaterkę przetopionego masła zagotować w kwaterce wody, wsypać w to kwaterkę pszennej mąki, aby się zaparzyła, wystudziwszy wbijać po jednemu jaj całych 4 i bić tak długo, aż ciasto od łyżki odchodzić będzie, potem wynieść do piwnicy niech stężeje. Następnie brać kawałki ciasta wielkości włoskiego orzecha robić gałki, maczając palce w maśle, spłaszczyć, wycisnąć w środku dołek, nalać w niego sklarowanego masła, poukładać na blachy i wstawić w piec niezbyt gorący na pół godziny. Przed wydaniem w każde wydrążenie włożyć upodobanego farszu, posypać tartą bułeczką, skropić masłem, potrząsnąć zieloną pietruszką i wydać na stół.

121. Paszteciki z cielęciny.

Funt cielęciny usiekać drobno z pół funtem tłuszczu nerkowego, dodać 2 sardele, pieprzu, soli i cytrynowego soku. Zagotować kwaterkę wody, wsypać tyleż mąki i łyżkę masła, zagotować, a gdy ostygnie, zmięszać ciasto z posiekanem mięsem, wbić 4 jaja i wymięszać wszystko doskonale. Powykrawać z francuzkiego ciasta placuszki w formie serca lub liścia, kłaść pomiędzy 2 warstwę farszu, posmarować brzegi ciasta jajkiem, zlepić i upiec.

122. Paszteciki z sera.

Usmażyć w łyżce masła drobno usiekaną cebulę, wsypać łyżkę mąki, zrumienić, potem wlać pół kwarty kwaśnej śmietany, wbić 3 żółtka i ogrzać na ogniu, nakoniec włożyć szklankę twarogu tartego, wcisnąć sok z cytryny, wymięszać dobrze i nałożyć tem paszteciki z francuzkiego ciasta.

123. Paszteciki w papilotach.

Z 15 ugotowanych raków powyjmować mięso i usiekać drobno. Dodać rozmoczoną w mleku i wyciśniętą bułeczkę, łyżkę świeżego masła, drobno usiekanej pietruszki, jedno jajko, wymięszać to na massę, ponapełniać nią rakowe skorupki, ułożyć w rądelku, podlać kwaśną śmietaną i dusić tak długo, aż się śmietana wydusi; wtedy brać po jednej skorupce, zawijać od dołu w angielską białą bibułkę, ciętą w strzępki karbowane i układać na półmisku tak, żeby się bibułka nie powalała.

124. Ciasto kruche do pasztetów.

Funt pięknej pszennej mąki i pół funta masła utrzeć w rękach, żeby się z tego uformowała kasza, gdy wszystka mąka się wymięsza, wlać tyle wody, aby kasza dała się zagnieść na ciasto twarde, jak na makaron, wsypać trochę soli i rozwałkować niezbyt cienko w chłodnem miejscu. Tak przyrządzone ciasto używa się do pasztetów, pasztecików lub na ciasteczka.

125. Ciasto maślane do pasztetów.

Funt mąki, pół funta masła wypłukanego, 3 jaja, półkwaterek słodkiej śmietanki, trochę soli, zagnieść dobrze, rozwałkować cienko, złożyć we czworo, znów rozwałkować i znów złożyć, powtarzając to trzy albo cztery razy, a następnie brać do użycia. Takie ciasto doskonale zastąpić może francuzkie w robocie pasztetów i pasztecików.

126. Ciasto żytnie do pasztetów.

Kwartę żytniej i tyleż pszennej mąki wsypać na stolnicę, wlać pół kwarty wrzącej wody i kwaterkę go-

rącego masła, wymięszać dobrze i zostawić na kilka minut. Wbić 3 jaja, dodać kwaterkę pszennej mąki i trochę wody, zagnieść twardo i wyłożyć tem ciastem formę, posmarować jajami, masłem i upiec. Skoro forma z ciasta gotowa, nakłaść do niej przygotowanego farszu pasztetowego ze zwierzyny, osypać zielonym auszpikiem i podać na zimno.

Podobne ciasta z samej pszennej mąki urządza się do ciepłych pasztetów i służy za samo naczynie do użycia farszu. Blaszana w kształcie wazonika forma wykłada się tym ciastem, wygładza w środku równo, nakłada surowego farszu, naprzemian z podpieczoną zwierzyną, cytryną, kaparami lub truflami, wierzch zasklepia się tem samem ciastem i piecze. Po upieczeniu trzeba wierzch zdjąć nożem, zalać pasztet sosem i podać go odkryty w wazoniku z ciasta wyjętym z formy. Resztę sosu podaje się w sosjerce.

127. Pasztet z dzikiego ptastwa lub zwierzyny.

Kuropatwy, jarząbki, jemiołuszki, kaczki dzikie lub zająca osolić, naszpikować i do połowy upiec. Wziąść dużą cielęcą wątróbkę, obrać ze skórki i zeskrobać na miazgę; tak samo usiekać zajęcze przodki, funt młodej słoniny utrzeć na miazgę, 2 albo 3 bułki otarte ze skórki wymoczyć w mleku, wycisnąć i zmięszać z massą mięsną, dodać soli, pieprzu, trochę proszku z muszkatołowej gałki, ale niewiele, wbić 4 żółtka, wszystko dobrze wymięszać i utłuc w moździerzu. Półmisek wyłożyć ciastem francuzkiem lub maślanem, ułożyć na dno warstwę farszu, następnie kawałki zwierzyny, kapary, parę plasterków cytryny, na to znów warstwę farszu, potem pieczone ptaszki, potem znów farsz i tak dalej układać cały półmisek z czubem, nakryć wszystko ciastem francuzkiem, posmarować jajkiem, ozdobić z wierzchu paskami ciasta, u samej góry uformować różę albo zgrabną kokardę, która powinna być naokoło nadkrajana, aby po upieczeniu można było podnieść ją i zalać pasztet sosem. Resztę sosu podaje się w sosjerce. Do tego pasztetu można użyć sos z kaparów.

128. Pasztet z kurcząt.

Oprawić dniem poprzednio 6 kurcząt lub gołębi; pokrajać w ćwiartki, włożyć do rądla z pół funtem masła, dodać cytryny pokrajanej w talarki, szczyptę muszkatołowej gałki, parę cebul upieczonych i utartych, pietruszki, kopru, zalać to wrzącą wodą, nakryć i gotować przez pół godziny. Kurczęta wybrać, buljon przecedzić przez sito. Ugotować kopę raków, szyjki i większe nóżki obrać i zrobić farsz z kawałkiem rakowego masła, przyrządzonego ze środków i mniejszych nóżek i tym farszem nadziać skorupki a z reszty robić małe pulpeciki i gotować w osolonej wodzie. Przyrządzić ciasto maślane i pokrajać zębatem kółkiem pasy na 3 palce szerokie. Stary fajansowy półmisek wysmarować grubo masłem, ułożyć na nim kurczęta, rakowe skorupki nadziewane, pulpeciki, szyjki rakowe, plasterki cytryny, kapary lub pieczarki, przekładając to wszystko małemi kawałkami masła; ułożyć nakształt góry, aby w środku było wyżej i zalać kilku łyżkami rosołu z kurcząt. Posmarować brzegi półmiska jajkiem i nakryć pokrajanem w pasy ciastem układając, począwszy od brzegów półmiska jeden pas obok drugiego, tak, aby brzeg jednego zakrywał cokolwiek drugi. Na środku można zrobić kokardę lub różę z ciasta, posmarować jajkiem i wstawić na godzinę do gorącego pieca. Na wydaniu podjąć z wierzchu ciasto i podlać sosem kaparowym lub tru-

flowym. Resztę sosu podać w sosjerce. Pasztet ten można podać w formie z ciasta pszennego.

129. Pasztet z kapłonów lub indyka.

Parę kapłonów lub karmnego indyka pokrajać na kawałki, włożyć do rądla, dodać trochę korzeni, parę cebul, wlać szklankę wody, szklankę wina, parę łyżek octu i dusić pod pokrywą do miękkości. Potem wyjąć, ostudzić, a smak przecedzić. Na farsz bierze się tłusta cielęca łopatka, obiera z żył i sieka drobno, rozpuścić w rądelku łyżkę masła, podsmażyć z usiekaną cebulą, włożyć do tego cielęcinę, funt słoniny zeskrobanej na massę, parę łyżek tartej bułki, usiekanych sardelów, pieczarek lub trufli i kaparów, wymięszać wszystko doskonale, posolić, popieprzyć i wbić parę żółtek. Formę blaszaną wyłożyć ciastem maślanem lub żytniem, układać warstwami farsz, kawałki kapłona, cytrynę pokrajaną w plasterki, wyrżnąć pokrywkę z ciasta, przylepić ją białkiem do formy i wstawić do pieca na godzinę. Wyjąwszy z formy na półmisek, przeciąć ciasto u góry, zalać sosem sardelowym lub truflowym i podać do stołu. Resztę sosu wlać w sosjerkę.

130. Pasztet z przodków zajęczych lub sarnich.

Wyżyłować starannie parę przodków zajęczych, opłókać w occie, pokrajać w kawałki, naszpikować i posolić. Zrumienić w rądlu 2 łyżki masła z łyżką mąki, wrzucać w to przygotowane kawałki zająca, a gdy się zrumienią zalać następującym sosem: łeb zajęczy, wyjąwszy z niego mózg, wstawia się w niewielkim garnuszku, żeby sos był mocny, można też włożyć soki i inne niepotrzebne kawałki, włoszczyzny sporo, cebuli, parę suszonych grzybków, korzeni, bobkowych liści, muszkatołowej gałki i kawałek buljonu. Skoro się dobrze wygotuje wlać szklankę czerwonego wina i zalać tem zająca w rądelku. Kto lubi może dodać ząbek czosnku. Zajęczą wątróbkę ugotować, rozetrzeć i wrzucić do rądla do zająca, gdy już miękki, wybrać mięso na półmisek, sos przefasować przez sito napowrót do rądla, dodać zastygłą krew zajęczą, którą przy oprawieniu należy zachować w chłodnem miejscu, wrzucić trochę kaparów, grzybkowego proszku i tym gęstym sosem polać na półmisku zająca. Półmisek powinien mieć zrobiony naokoło rant z francuzkiego ciasta, wpierw jeszcze upieczony, oraz pokrywę z tegoż ciasta także upieczoną, którą się półmisek z pasztetem przykrywa i wstawia na 10 minut w piec do rozgrzania. Można tę potrawę podać bez ciasta, tylko ubrać na półmisku plasterkami cytryny, amoretkami, obłożyć na około francuzkiemi ciastkami i wydać. Można go też podać w formie żytniej.

131. Pasztet na zimno.

Wziąść pieczeni wołowej 2 funty, polędwicy wieprzowej 2 funty, pieczeni cielęcej 2 funty, wątróbkę cielęcą jedną, wszystko razem udusić albo upiec pod blachą, potem posiekać drobno, lepiej utłuc w moździerzu, dodawszy 10 ugotowanych suszonych grzybków i funt młodej ugotowanej słoniny, pieprzu, angielskiego ziela i soli. Wygotować szlam mocny z czterech cielęcych nóżek, rozebrać smakiem grzybowym, wlać w massę mięsną, wymięszać dobrze, złożyć w formę, a jak zastygnie wyłożyć na półmisek i krajać w plastry. Do tego podaje się osobno sos zimny.

132. Pasztet z gęsich wątróbek.

Siedem gęsich wątróbek wymoczyć przez parę godzin w mleku i usiekać, dodać ćwierć funta uskrobanej

słoniny, 4 jaja, półtory szklanki tartej bułki, parę trufli usiekanych, sok z jednej cytryny, trochę soli i wymięszać wszystko dobrze. Wysmarować rądel masłem, osypać bułeczką, włożyć massę i upiec w wolnym piecu. Po upieczeniu utrzeć w donicy, dodawszy ćwierć funta masła, przefasować przez sito, ułożyć na półmisku, wygładzić nożem maczanym w oliwie i oblać sosem majonezowym.

133. Pasztet zimny z zająca *(pain de gibier)*.

Wyżyłowanego i naszpikowanego zająca upiec pod blachą, jak również jedną cielęcą wątróbkę. Po upieczeniu, mięso obrać z kości, usiekać razem z wątróbką, a następnie utłuc w moździerzu i massę tę przefasować przez durszlak, przelewając paru łyżkami mocnego buljonu. Dodać potrochu rozmaitych korzeni, soli, trąc w donicy, wbijać po jednemu 8 jajek i funt młodego rozpuszczonego masła, wymięszać dobrze, włożyć do rądla wysmarowanego masłem i wstawić w piec wolny na godzinę. Gdy wystygnie włożyć na półmisek, ubrać galaretą i podać do tego ocet i oliwę.

134. Pasztet w cieście drożdżowem.

Kwaterkę mąki rozczynić kwaterką ciepłego mleka i dwoma łutami drożdży. Gdy trochę podrośnie, wlać ubite 4 jajka, pół szklanki sklarowanego masła, wymięszać wszystką mąkę, wyrobić dobrze, aż ciasto będzie odchodzić od łyżki i zostawić żeby rosło. Tymczasem zrobić farsz następującym sposobem: Kawałki pozostałej pieczeni wołowej lub cielęcej usiekać jak można najdrobniej, rozpuścić 3 łyżki masła, przesmażyć w niem usiekaną cebulę, a następnie wrzucić do rądelka mięso, 2 łyżki tartej bułki i jedno lub dwa jaja, stosownie do

ilości mięsa, posolić, popieprzyć i wymięszać wszystko razem. Gdy już ciasto podrosło, brać po kawałku jak na pączki, rozpłaszczyć, nałożyć przygotowanym farszem, zawinąć ciasto, zrobić okrągłą gałkę, umoczyć w roztopionem maśle, ułożyć w rądlu wysmarowanym masłem i wysypanym bułeczką. Gdy wszystko ciasto wyjdzie, wtedy zalać jeszcze gałki w rądlu rozpuszczonem masłem, a gdy trochę podrosną wstawić w piec gorący na małą godzinkę i po upieczeniu wyłożyć na półmisek.

135. Pasztet sztrasburgski.

Jedną cielęcą wątróbkę lub kilka gęsich naszpikować słoniną i udusić, podłożywszy masła, utrzeć na tarce, a następnie przetrzeć przez sito, przelewając kwaterką świeżego sklarowanego masła lub gęsiego szmalcu. Wsypać soli, pieprzu i ułożyć w puszki. Chcąc podać na stół, smaruje się na bułki.

136. Pasztet z jaj postny.

Grzybków suszonych 6, wymoczyć w mleku, ugotować i usiekać drobno. Raków 15 ugotować w solonej wodzie z koprem, wybrać z nich mięso, usiekać i dodać do grzybków. Obrać mięso z półfuntowego ugotowanego szczupaka, usiekać zmięszać z grzybkami, rakami i tę massę przesmażyć w maśle zrumienionem z cebulą. Ugotować na twardo 10 jaj, skoro ostygną, poprzekrawać je ostrożnie na połowę, wybrać żółtka z białkami, usiekać drobno, zmięszać z poprzednio przyrządzoną massą, dodać bułkę w mleku wymoczoną i wyciśniętą, kilka łyżek śmietany, łyżkę rakowego masła, wbić 3 całe jaja, dodać soli, odrobinę pieprzu i wymięszać razem. Smarować półmisek masłem, nałożyć farszu, na to pou

stawiać skorupki od jaj, nałożone tym samym farszem, pokryć resztę farszu, polać masłem, posmarować jajkiem i posypać bułką. Półmisek obłożyć rantem z ciasta francuzkiego lub maślanego, posmarować jajkiem i wstawić do gorącego pieca. Wydając na stół, polać po wierzchu rakowem masłem.

137. Pasztet z raków.

Ugotować kopę raków z solą i koperkiem, gdy przestygną wyjąć ostrożnie z szyjek i nóżek mięso. Ugotować półfuntowego szczupaka, obrać mięso, posiekać drobno, dodać bułkę otartą ze skórki, wymoczoną w mleku i wyciśniętą, łyżkę masła świeżego, 2 jaja, trochę korzeni, soli i pieprzu. Zmięszać razem, wygnieść na masę i dodać szyjki i nóżki rakowe. Półmisek wysmarować masłem, posypać tartą bułką, wyłożyć nań massę, ułożyć w okrąg zostawiając w środku otwór i wstawić w piec. Po upieczeniu polać sosem truflowym lub pieczarkowym, zaprawionym rakowem masłem. Można także ten pasztet zrobić w francuzkiem lub maślanem cieście.

138. Pasztet rakowy z groszkiem.

Półmisek wysmarować masłem i wyłożyć cienko rozwałkowanem francuzkiem ciastem. Zrobić farsz z raków, dodawszy jak w poprzednim przepisie kawałek ugotowanego szczupaka, obrać ugotowane rakowe szyjki, ugotować w śmietanie kwaterkę zielonego groszku, ostudzić go, następnie ułożyć na wyłożony ciastem półmisek, na to rakowe szyjki, rzęd farszu, znów rzęd groszku, rakowe szyjki i tak dalej, aż się półmisek napełni. Wtedy nakryć francuzkiem ciastem i wstawić do gorącego pieca. Sos do tego robi się z rakowego masła i sosem tym zalewa się po upieczeniu pasztet, reszta podaje się w sosjerce.

139. Pasztet z cielęciny i szynki.

Ćwiartkę młodej cielęciny pokrajać na zrazy, obłożyć je plasterkami świeżej słoniny, posypać solą, pieprzem, angielskiem zielem i obsmażyć na maśle, dodawszy marynowanych grzybków lub pieczarek. Przyrządzić farsz następujący: kawałek spory surowej wędzonej szynki usiekać z okrawkami cielęciny, jak można najdrobniej, dodać 2 cebule usiekane i ząbek czosnku, domięszać łyżkę oliwy, parę łyżek tartej bułki, grzybki krajane w paseczki obsmażane z cielęciną, soli, pieprzu, odrobinę gałki muszkatołowej i tyle surowych jaj, żeby fasz się nie rozsypywał. Wyłożyć półmisek ciastem francuzkiem lub maślanem, układać warstwami farsz i zraziki cielęce, skropić wszystko reńskiem winem, przykryć ciastem, oblepić brzegi i upiec w gorącym piecu. Potem otworzyć pasztet u góry i zalać sosem z trufli, kaparów lub innym.

140. Pasztet ze szczupaka.

Z wyprawionego szczupaka wyjąć kość grzbietową, osolić go i opiec do połowy w piecu, często polewając masłem. Zrobić farsz z ryb następnym sposobem: jakąkolwiek rybę pokrajać, obrać ze skórki i z ości, posolić, popieprzyć, dodać parę drobno usiekanych i podsmażonych w maśle cebul, usiekać, dodać bułki otartej ze skórki, wymoczonej w mleku i wyciśniętej, łyżkę masła, 2 żółtka, jedno całe jajko i wymięszać to wszystko. Farszem tym wyłożyć dno podłużnego półmiska, posmarowawszy go wpierw masłem, posypać na wierzch kaparów, trochę cytrynowej skórki i rakowe szyjki, na to położyć szczupaka, okryć farszem, na wierzch znów francuzkiem ciastem, ale żeby część głowy i ogona były odkryte, posmarować ciasto rozbitem jajkiem i wsta-

wić na godzinę do pieca. Wydając na stół, podać sos pomidorowy lub z kaparów.

141. Pasztet *Vol-au-vent.*

Ciasto francuzkie rozwałkować na grubość palca, okroić naokoło nożem, przyłożywszy ciasto na półmisek, na którym pasztet ma się podać, następnie posmarować ostrożnie rozbitem jajkiem, nie tykając brzegów, ostrym końcem noża narysować dość głęboko, odległe od brzegów na dwa palce koło, przyozdobić je różnemi figlami z ciasta, brzegi same nakarbować nożem, posmarować jajkiem i wstawić do pieca na 3 kwadranse. Po upieczeniu, za pomocą noża odjąć delikatnie oznaczony już środek, służący później za pokrywę pasztetu, półmisek napełnić jaką się podoba potrawą: z kur, kapłonów, kurcząt, gołębi, indyka, bażanta, zwierzyny albo ryb, przełożyć rozmaitemi dodatkami, grzybkami, aby tylko sos nie był długi, przykryć pokrywą z ciasta i na gorąco wydać na stół.

142. Pierogi ruskie z mięsem.

Ciasto na pierogi może być francuzkie, maślane lub też zwyczajne drożdżowe jak na bułki. Prawdziwe ruskie pierogi z takiego tylko robią, dla kruchości, w miejsce topionego masła brać surowe, utarte na śmietanę. I tak: kwartę mąki rozczynić szklanką wolnego mleka i 3 łutami drożdży; gdy podrośnie wbić 6 jaj, 2 łyżki utartego masła, soli i przyczynić drugą kwartę mąki, wyrobić dobrze aż od miski odstawać będzie, a jak podrośnie wyłożyć na stolnicę, rozwałkować cienko, położyć na blachę wysmarowaną masłem, nakłaść farszu mięsnego, na wierzch posiekane na twardo ugotowane jaja, przykryć drugą połową ciasta, brzegi zlepić, pieróg posmarować jajkiem, osypać bułeczką i wstawić do pieca gorącego jak na bułki. Farsz robi się następującym sposobem: Podsmażyć trochę usiekanej cebuli w sporej łyżce masła, usiekać upieczonej cielęciny, zwierzyny lub ugotowanego wołowego mięsa, podlać parę łyżek rosołu, posolić, popieprzyć i raz jeszcze przesmażyć. Gdy przestygnie wbić dwa jaja i wymięszać. Dalej postępować jak wyżej. Można też robić zamiast dużego, małe pierogi, jak na jedną osobę.

143. Pieróg ruski z rybą (Kulebiaka).

Pół funta wyzigi namoczyć na noc; nazajutrz przemienić wodę i gotować na dobrym ogniu, póki nie będzie zupełnie miękka; wtedy przelać zimną wodą, usiekać drobno, włożyć trochę podsmażonej w maśle cebuli, trochę pieprzu, soli i wymięszać dobrze. Mieć przygotowaną jaką dużą rybę, sandacza albo lina, wyjąć z niej kości, ściągnąć skórę i posolić; 6 jaj na twardo ugotowanych posiekać, posolić, popieprzyć i podsmażyć w maśle. Na przygotowane drożdżowe ciasto kłaść najprzód farszu z wyzigi, później rybę, w końcu posiekane jajka i przykryć wszystko drugą połową ciasta, posmarować jajkiem, posypać bułeczką i zostawić parę minut niech podrośnie. Potem wstawić w gorący piec i trzymać godzinę.

144. Pierogi ze słodką kapustą.

Parę główek słodkiej kapusty usiekać i posolić, obgotować w wodzie. W rądelku rozpuścić masła, wrzucić kapustę wyciśniętą z wody, podsmażyć na dużym ogniu ciągle mięszając, potem dodać ugotowane na twardo jajko drobno usiekane, wymięszać z kapustą, nakładać na drożdżowe ciasto, posmarować jajkiem, osypać bułeczką i w gorącym piecu piec. Tak samo robi się

z kwaśnej kapusty, dodają grzybków, podsmażonej w kawałkach ryby lub ryżu.

145. Pierogi z serem albo jabłkami.

Żółtek 6, łyżkę surowego masła, kwaterkę mleka, cukru do upodobania, bić dobrze, domięszać do tego półtory kwarty mąki, wlać 2 i pół łuta drożdży i postawić w cieple żeby podrosło. Posmarować masłem małe ćwiartki papieru, nałożyć cienko ciastem, na to marmuladę z jabłek, powideł lub sera utartego z żółtkami, cukrem i małemi rodzenkami, zawinąć ciasto, potem papier, pokłaść pierogi na blachę wysmarowaną masłem i posmarować jajkiem, posypać bułeczką i wstawić w piec na godzinę. Po wyjęciu z pieca odwinąć papier, ułożyć na półmisku i podać do nich bitą śmietanę lub sok.

146. Speck-kuchen.

Funt młodej słoniny pokrajać w kostkę, posolić, popieprzyć i na wpół usmażyć z drobno usiekaną cebulką. Z drożdżowego ciasta robić pierożki, nakładać tym farszem ze słoniny, brzegi dobrze zawinąć, posmarować jajkiem i wstawić w piec, jak na bułki. Kto lubi, może do słoniny, skoro ta wystygnie, dodać drobnych czarnych rodzenków.

147. Pierogi ruskie z ryżem.

Ugotować ryżu na sypko, włożywszy do wody parę łyżek masła. Ugotować jaj na twardo, posiekać drobno, zmięszać z ryżem, dodać soli, pieprzu lub majeranku, nałożyć tym farszem ciasto, zawinąć, posmarować jajkiem i upiec.

148. Pierogi postne z kapustą.

Kwaszoną kapustę wypłókać i włożyć w rądel, podłożywszy parę łyżek masła i 2 usiekane cebule. Jakąkolwiek rybę oprawić, obrać z ości, podsmażyć w maśle i zmięszać z kapustą, dodając soli i pieprzu do smaku. Następnie farszem tym nałożyć ciasto na jeden duży pieróg lub robić małe pierogi i posmarować jajkiem i wstawić do pieca. Zamiast ryby można użyć grzybów suszonych, ugotowanych, pokrajanych w paseczki i podsmażonych w maśle.

149. Pierogi ruskie z farszem rybnym lub grzybami.

Usmażyć szczupaka, usiekać i zmięszać z ugotowanemi na twardo jajami, posolić, popieprzyć, położyć na rozwałkowane ciasto, na wierzch posypać usiekanemi sardelami, skropić dobrze masłem, zakryć ciastem i upiec. Takie same pierogi można robić z grzybami duszonemi wygotowanemi na zupę, siekając je i zasmarzając w maśle razem z siekaną cebulą przed nałożeniem w ciasto.

ROZDZIAŁ IV.

SOSY.

Robiąc sosy, główną uwagę zwracać należy na zapalenie mąki w maśle, aby sos był klarowny i w miarę gęsty, przytem nie stracił właściwego koloru. Na jednorazowe użycie bierze się zwykle łyżkę masła i łyżkę mąki. Masło roztopić w rądelku, wsypać do niego mąkę i smażyć, ciągle rozbijać łyżką aż się zrobi jedna massa. Wtedy zdjąć z ognia i rozbijać do przezroczystości. Na sos rumiany trzeba masło mocniej podsmażyć, na jasny mniej, a na biały tylko roztopić i zaprawić mąką. Najlepiej jest odrazu przyrządzić sobie zaprawę do sosów. Sklarować funt masła, wsypać do niego pół funta mąki i smażyć na wolnym ogniu, mięszając ciągle, aby nie było grudek mącznych, następnie wlać do kamiennego garnka i używać według potrzeby. Na rumiane sosy można zaprawę na dłuższy czas przysposobić. Wsypać mąkę w rądel i tak długo na wolnym ogniu mięszać aż się zrumieni, odstawić od ognia i mięszać jeszcze aż wystygnie, potem przechować w suchem miejscu. Biorąc do użycia zagotować z masłem jak do białych sosów. Do wszystkich sosów używa się przegotowany ocet.

151. Sos biały.

Łyżkę mąki zagotować z łyżką masła, nie rumieniąc nic. Wlać parę łyżek rosołu, tyleż śmietany, siekanej pietruszeczki lub kopru zielonego, zagotować i polać potrawę. Używa się do potrawek na biało albo do ryb, wtedy zamiast rosołu wziąść smaku od ryb.

152. Sos biały z agrestem.

Łyżkę masła rozgrzać z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem, wrzucić garść marynowanego agrestu i zagotować. Potem parę łyżek śmietany rozbić dwoma żółtkami, zmięszać z sosem, rozgrzać i polać potrawkę z cielęciny, kur albo indyka.

153. Sos cytrynowy.

Łyżkę masła usmażyć z łyżką mąki, aż się zacznie rumienić; wlać parę łyżek rosołu, otrzeć skórkę od cytryny, sok z niej wycisnąć, osłodzić, wbić 2 żółtka i mięszać ciągle na ogniu, dopóki się nie ogrzeje. Gdy zacznie gęstnieć odstawić i oblać potrawkę z kurcząt, gołębi i kapłonów. Dla smaku można dodać kieliszek wina francuzkiego. Sos ten używa się także do kotletów cielęcych, ale wtedy musi być zupełnie rumiany, a kotlety ubiera się plasterkami cytryny.

154. Sos szary polski.

Dobrą łyżkę masła usmażyć z dwoma łyżkami zrumienionej mąki, rozebrać rosołem, zagotować, aby był dobrze zawiesisty i przecedzić przez sito. Następnie włożyć parę kawałków cukru, wcisnąć cytrynę, wsypać garść rodzenków bez pestek, migdałów krajanych w paski, wlać kieliszek wina czerwonego i zagotować. Na wydaniu włożyć parę plasterków cytryny. Gdyby sos był za bla-

dy, zafarbować go karmelem. Używa się do ryb, cielęcych nóżek, prosiąt lub ozora.

155. Sos „*piquante*".

Włożyć do rądla łyżkę masła, kilka szarlotek, pieprzu, zielonej pietruszki, bobkowego liścia, pół szklanki octu i zagotować. Osobno zrumienić łyżkę masła z łyżką mąki, zaprawić, gotować znów, a następnie przecedzić przez sito, nie wygniatając. Na podaniu włożyć kawałek sardelowego masła lub kilka pokrajanych korniszonów.

156. Sos cebulowy *á la Soubise.*

Podaje się do kotletów baranich. Dziesięć cebul obrać z wierzchniej skórki i sparzyć osolonym ukropem, niech w nim leżą 10 minut. Do tej ilości cebul wziąść ćwierć funta masła, włożyć w niego pokrajane cienko cebule i na wolnym ogniu dusić pod pokrywą, uważając, aby się nie zrumieniły. Następnie wlać parę łyżek rosołu, łyżkę mąki, kwaterkę śmietanki słodkiej lub mleka i znów zagotować, mięszając ciągle, żeby się nie przyrumieniło. W końcu dodać małą łyżeczkę cukru i wszystko przefasować przez sito. Powinien być gęsty i biały.

157. Sos cebulowy ostry (*sauce Robert*).

Upieczone albo sparzone cebule posiekać i przesmażyć w maśle aż do zrumienienia. Zrobić karmel z kilku kawałków cukru, dołożyć łyżkę mąki, łyżkę masła, zagotować, zmięszać z cebulą, podlać parę łyżek dobrego octu raz jeszcze zagotować, a na wydaniu zaprawić łyżeczką francuzkiej musztardy. Sos powinien być żółty.

158. Sos szczypiorkowy.

Opłókać i pokrajać szczypiorek, łyżkę mąki zagotować z łyżką masła, wlać trochę octu, wrzucić szczypiorek, zagotować i podać do sztuki mięsa.

159. Sos majonezowy.

Dwa żółtka utrzeć do białości, dodawszy szczyptę soli, do tego wlewać po parę kropel świeżej oliwy i trochę octu estragonowego, mięszając ciągle, potem znów dodać oliwy, octu i tak postępować aż do wymięszania pół kwarty oliwy z żółtkami. Octu powinno być tylko tyle, aby był smak kwaskowy. Do tej massy dobiera się mocny rosół, zaprawiwszy mąką, a dla nadania ostrości nieco pieprzu i musztardy. Podaje się na zimno.

160. Sos rakowy.

Łyżkę masła rakowego utrzeć z łyżeczką mąki, rozprowadzić dobrym rosołem i gotować mięszając, aby nie było grudek, dodać jeszcze trochę masła rakowego, obrane ze skorupek szyjki i nóżki, skorupki zaś faszerować i ubrać niemi potrawę do której się sos podaje.

161. Sos kaparowy.

Usmażyć masło z mąką, lecz nie zarumienić; rozprowadzić rosołem, wrzucić kapary, cukru i zagotować dobrze. Sos ten powinien być zawiesisty, aby nie spłynął z potrawy.

162. Sos truflowy.

Usmażyć masło z mąką, rozprowadzić z rosołem. Trufle świeże dobrze oczyścić, ostrugać, pokrajać w pla-

sterki i ugotować krótko w francuzkiem winie i rosole. Osolić poprzednio ugotowany i przecedzony sos, wrzucić w niego trufle z winem, zagotować razem i podać do pasztetów. Trufle suszone krają się po ugotowaniu w troszce wody, którą sos się rozprawia.

163. Sos pomidorowy.

Wypłókać kilka pomidorów, pokrajać i udusić z masłem w rądelku, wsypać do tego garść mąki, wymięszać, rozprowadzić rosołem, dodać parę łyżek śmietany, trochę cukru, osolić i ugotować mięszając. Na wydaniu wbić parę żółtek i przecedzić.

164. Sos holenderski.

Kawałek masła utrzeć na śmietanę, dodać łyżkę mąki, łyżkę soku cytrynowego i łyżeczkę cukru, wymięszać dobrze, rozprowadzić rosołem lub winem i zagotować. Po odstawieniu wbić 3 żółtka, wymięszać i znów przystawić do ognia, niech się zagrzeje tylko, lecz nie zagotuje, i oblać nim przygotowaną potrawę z cielęciny, drobiu lub ryb.

165. Sos szczawiowy.

Szczaw obrać, opłókać, posiekać i udusić w maśle podlawszy rosołu, gdy będzie miękki przefasować przez sito, wlać kwaterkę kwaśnej śmietany, rozbitej z łyżką mąki, zagotować razem i podać do sztuki mięsa lub kotletów cielęcych.

166. Sos grzybowy.

Parę suszonych grzybków oczyścić i ugotować, dodawszy cebuli, grzybki wyjąć, pokrajać w paseczki,

smak zapalić mąką z masłem, wrzucić grzybki, zaprawić kwaśną śmietaną i polać potrawę z kaczek lub kotlety. Robi się też bez śmietany, wtedy grzybki siekają się razem z cebulą drobniutko i dodaje się octu.

167. Sos pieczarkowy.

Oczyścić pieczarki z wierzchniej skórki, wypłókać, pokrajać w paski i ugotować w małej ilości wody, wcisnąwszy doń w czasie gotowania sok z cytryny, który nadaje białość pieczarkom. Skoro miękkie, zasmażyć masłem z mąką na biało, rozprowadzić smakiem z pieczarek i rosołem, wlać pół szklanki wina białego, fracuzkiego i zagotować razem.

168. Sos sardelowy lub śledziowy.

Kilka sardeli lub śledzi opłókać dobrze, obrać z kości, posiekać i podsmażyć w maśle z trochą siekanej cebuli. Osobno zrumienić mąkę z masłem, rozprowadzić rosołem, włożyć usiekaną massę, wcisnąć sok z cytryny, pokrajać z niej parę plasterków, zagotować i podać do sztuki mięsa lub cielęcej pieczeni.

169. Sos korniszonowy.

Łyżkę masła zarumienić z łyżką mąki i rozprowadzić buljonem. Osobno ugotować w rosole parę korniszonów pokrajanych w plasterki, gdy miękkie zmięszać razem ze smakiem z zaprawą, dodać octu, kawałek cukru, zarumienić karmelem i podać do sztuki mięsa lub kotletów z kartofli lub śledzi.

170. Sos musztardowy.

Podsmażyć łyżkę mąki w łyżce masła, wlać w to szklankę rosołu, 3 łyżki francuzkiej musztardy w proszku, octu lub wina do smaku, trochę cukru, zmięszać wszystko i dobrze zagotować. Podaje się do kiełbas, węgorza lub jesiotra.

171. Sos z chrzanu.

Parę korzonków chrzanu utrzeć, wrzucić w gorące masło, wymięszać dobrze trzymając na ogniu i wlać w to parę łyżek rosołu. Osobno wziąść parę łyżek śmietany, soli, cukru, trochę mąki rozbić razem, wlać do chrzanu, raz zagotować, a na wydaniu wbić dwa żółtka.

172. Sos do kotletów.

Zrumienić mąkę z masłem, wlać szklankę buljonu lub rosołu zagotować, zaprawić karmelem, przecedzić przez sito, włożyć parę plasterków cytryny, kaparów, korniszonów albo marynowanych grzybków, octu do smaku, zagotować wszystko i zalać kotlety. Dla odmiany można zamiast octu wlać wina i zagotować.

173. Sos biszamel.

Zrobić zwykłą białą zaprawę z łyżki mąki i łyżki masła, rozprowadzić kwaterką dobrego rosołu, gotując to, dolewać potrochu pół kwarty przygotowanej poprzednio słodkiej śmietanki i mięszać ciągle na ogniu, dopóki nie zacznie gęstnąć. Wtedy ostudzić, przecedzić przez sito i zaprawić kilkoma żółtkami, a dla zapachu można dodać odrobinę muszkatołowego kwiatu. Służy do pie-

czonego indyka albo cielęciny, polewając nim na dopiekaniu lub też pokrajać cielęcinę, przekładać każdy kawałek sosem, układając na półmisku i dla podrumienienia wstawić w piec. Można też posypać z wierzchu parmezanem, co niezmiernie dodaje smaku.

174. Sos zielony „ravigote."

Garść siekanej natki pietruszczanej ugotować w kwaterce rosołu, dodać trochę siekanego szczypiorku i listków estragonu, oraz dwa drobno usiekane sardele lub jednego śledzia, przetrzeć wszystko przez sito, dodać soli, pieprzu, cytrynowego soku, zaprawić mąką z masłem, aby był zawiesisty, zagotować i oblać nim mięso.

175. Sos śmietankowy.

Trzy kwaterki śmietanki zagotować z dwoma łyżkami miałkiego cukru i z kawałkiem utłuczonej, w płótno związanej wanilii. Gdy ostygnie, rozbić 6 żółtek z dwoma łyżkami śmietanki, zmięszać ugotowaną, wyjąć wanilię i ogrzewać mięszając ciągle aż do zgęstnienia.

176. Sos szodonowy.

Kubek cukru ubić z 6 żółtkami aż do białości, rozprowadzić 1 szklanką białego, lekkiego wina, wlać w głęboki garnek i na wolnym ogniu ciągle bić aż do zgęstnienia, gdy się zacznie wznosić, odstawić i podać do gorących legumin.

177. Sos ponczowy.

Łyżkę mąki i łyżkę masła wyrobić dobrze na surowo, rozebrać kwaterką białego wina, zagotować, cią-

gle mięszając, dodać cukru, cytrynowego soku i pełną szklankę araku. Podaje się do budyniów.

178. Sos z soków.

Szklankę jakiegokolwiek cukru, pół szklanki madery lub innego czerwonego wina, półtory szklanki wody, zmięszać z łyżką kartoflanej mąki, dodać cukru, zagotować, mięszając bez przestanku i zalać tem budyń.

179. Sos z owoców.

Rozgotować jakiegokolwiek owocu, przetrzeć przez sito, dodać pół szklanki czerwonego wina, wsypać łyżkę kartoflanej mąki, cukru i zagotować mięszając ciągle.

180. Sos z powideł.

Cztery łyżki dobrych powideł usmażyć w maśle, wlać parę łyżek sosu od pieczeni, szklankę wina, trochę cukru, cynamonu, goździków, zagotować, przefasować i zalać pokrajaną pieczeń wieprzową lub z dzika.

181. Sos migdałowy.

Kwaterkę słodkich i kilka gorzkich migdałów oparzyć, obrać i miałko utłuc, zmięszać z półkwartą słodkiego, ciepłego mleka, przecedzić i wycisnąć, rozbić z 4 żółtkami i pół łyżką kartoflanej mąki, dodać jeszcze kwaterkę słodkiego mleka, cukru i ogrzać mięszając ciągle. Podaje się zimny do owocowych kisielków.

182. Sos mleczny.

Żółtek 5 i łyżkę mąki rozbić w kwaterce zimnego mleka, dolać 3 kwaterki wrzącego mleka, trochę cukru, ogrzać i wydać.

183. Sos ostry zimny (*rémolade*).

Bierze się sosu majonezowego Nr. 9, włożyć do niego kilka łyżek musztardy w proszku, szczypiorku, kaparów, korniszonów drobno pokrajanych, kilka łyżek oliwy, trochę octu, cukru i wymięszać wszystko razem. Używa się do majonezów.

184. Sos z żółtek.

Ugotować na twardo 10 jaj i obrane żółtka utrzeć na massę. Domięszać 2 łyżki musztardy, trochę cukru, 4 łyżki oliwy, ale nie odrazu wlewać i jedną łyżkę mocnego octu, wiercić wszystko najmniej godzinę i podać do majonezów lub zimnej szynki.

185. Sos sardelowy zimny.

Parę łyżek dobrej oliwy posolić i rozetrzeć z czterema łyżkami dobrego octu. Wymyte i z ości wybrane sardele utłuc w moździerzu z 4 na twardo ugotowanemi żółtkami i zmięszać z rozbitą oliwą; potem rozprowadza się estragonowym octem do zwyczajnej gęstości sosu.

186. Sos tatarski.

Utrzeć parę kawałków chrzanu, zmięszać z miałkim cukrem, dodać parę łyżek oliwy i sok z dwóch cytryn, wymięszać dobrze i podawać do majonezów.

187. Sos *à la maitre d'hotel.*

Masło świeże, surowe wymięszać z tłuczonym pieprzem, solą, zieloną usiekaną pietruszką i sokiem z cytryny, następnie kłaść po kawałku na pokrajane mięso lub befsztyk.

188. Ćwikła.

Buraki ćwikłowe ugotować na miękko, obrać i pokrajać w plasterki; włożyć w słój, przesypując tartym chrzanem i zalać przegotowanym, ostudzonym octem.

189. Musztarda.

Pół funta musztardy sparzyć kwaterką octu, wsypać 2 łyżki miałkiego cukru, wlać łyżkę karmelu i zagotować, mięszając ciągle, następnie wylać na miskę i mięszać aż do ostudzenia, dodawszy przy końcu dwie łyżki dobrej oliwy.

190. Karmel do sosów.

Do pół funta cukru nalać trochę wody, aby tylko wsiąknął w siebie i niech się smaży. Jak się zacznie z niego kurzyć, wlać znów parę łyżek gorącej wody i niech się jeszcze gotuje do brunatności; potem można dolać trochę wody, bo karmel lepiej się przechowuje gdy jest rzadki. W gorący karmel można jeszcze wrzucić dwie cebule z łupiną dla lepszego smaku.

191. Amoretki.

Są to mleczka znajdujące się w kości grzbietowej u bydląt, używają się wołowe i cielęce, ale cielęce są

delikatniejsze. Należy je obgotować w wodzie z solą i octem, odlać, a gdy ostygną wyżyłować, oczyścić z błonki, pokrajać w kawałki na cal długie i wrzucić w sos. Podaje się przy sosach ostrych.

192. Masło rakowe.

Wysuszyć w piecu rakowe skorupki, utrzeć na proszek, wymięszać z masłem i smażyć przez 20 minut. Potem przetrzeć przez sito na miskę z zimną wodą. Opłókawszy dobrze, zbiera się z wody zastygnięte masło i chowa do użytku.

193. Masło sardelowe.

Kilka sardelów lub 2 śledzie wypłókać i wymoczyć dobrze. Gdy osiąkną z wody, pokrajać w kawałki i utłuc w moździerzu, odjąwszy główki. Na 2 śledzie bierze się trzy spore łyżki masła, sklaruje i wlewa do drugiego rądelka, wrzucając jedną usiekaną cebulę. Gdy się to podsmaży, wkładać utłuczone śledzie razem z ościami i smażyć 15 minut, następnie przecierać przez sito aż same ości zostaną. Przetarte zaś masło trzeba trzeć na zimno, dopóki nie zgęstnieje. Podaje się do śniadania pokrajane w płaskie plasterki.

ROZDZIAŁ V.

POTRAWY ZIMNE, MIĘSNE I RYBNE.

194. Auszpik.

Opłókane nóżki cielęce nastawić z włoszczyzną i rozgotować dobrze. Skoro mięso zacznie odpadać od kości, przecedzić, zdjąć tłustość, a do zlanego, czystego rosołu wlać kwaterkę octu, trochę soli, korzeni i zagotować. Gdy ostygnie, rozbić parę białek z łyżką wody, wlać do rosołu i postawić na wolnym ogniu. Jeżeli jajko się ściągnie i płyn klarowny będzie, wylać na serwetę i bez wyciskania zostawić, niech samo ścieka. Jeżeli jajko się nie ściągnie, włożyć kawałek lodu i znów gotować na wolnym ogniu i to powtarzać, dopóki płyn nie będzie zupełnie klarowny. Następnie przecedzić, ostudzić i brać na użytek.

195. Majonez.

Parę szklanek sklarowanego auszpiku, zmięszać ze szklanką oliwy, wlać parę łyżek octu i wybijać na lodzie aż do białości, żeby piana zgęstniała. Tą pianą ubierają się zimne potrawy mięsne i tak przyprawiony majonez bywa najsmaczniejszy. Do ryb robi się majonez następującym sposobem: 2 łuty żelatyny (licząc na jeden półmisek) nalać trzema kwaterkami smaku z ryb i wygotować do połowy mniejszej. Płyn ten przecedzić, ostudzić, dodać szklankę oliwy, łyżkę mocnego octu, łyżeczkę cukru i trochę soli; to wszystko razem bić drucianą miotełką, aż się zamieni w pianę i stężeje dobrze. Wtedy ubierać nią położonego na półmisku w całości sandacza lub szczupaka. Niektóre potrawy podają poprostu z sosem majonezowym z żółtkiem, którego sposób robienia podaliśmy; gdy przypadkiem sos taki się zważy, to jest, gdy żółtka oddzielą się od oliwy i stać będą oddzielnie, można go naprawić następującym sposobem: Wziąść na czystą donicę jedno surowe żółtko albo dwa i rozcierać łyżką, przybierając potrochu zważonego sosu, dopóki się cały nie wymięsza.

196. Majonez z kapłonów i pulard.

Kapłony tuczone, dniem przedtem zabite, oporządzić, związać sznurkiem, żeby były ściśnięte nogi i skrzydła, bo się wtedy lepiej pokraje i ugotować, odstawić, niech ostygną. Do rosołu z ugotowanych kapłonów włożyć parę nóżek cielęcych, wygotować na auszpik, a następnie galaretę ubić na pianę z dobrą oliwą. Rozebrane kapłony ułożyć na półmisku, przesypując krajanemi sardelami, korniszonami, kaparami i oliwkami, polać ubitym majonezem, przystroić jeszcze drobiazgami w środek potrawy wchodzącemi, oraz sałatką, pietruszeczką, rzeżuszką i wydać na stół.

197. Majonez z kurcząt.

Oczyszczone kurczęta upiec na rożnie lub w piecu albo ugotować; ale pieczone będą smaczniejsze. Gdy ostygną, zdjąć z nich ostrożnie skórę, pokrajać na cząstki i skropić oliwą i octem; niech tak poleżą godzinę. Na półmisek ułożyć warstwę sosu majonezowego, na to warstwę kurcząt, polać majonezem i znów kurcząt; postępować tak, aż wszystkie wyjdą; układając je o ile możności najwyżej, coraz w mniejszy krążek. Po wierz-

chu oblać gładko majonezą, ubrać w koło twardemi jajami, pokrajanemi na ćwiartki, rakowemi szyjkami, kaparami a u samego wierzchu włożyć środek z głowiastej kapusty.

198. Auszpik z indyka.

Oczyszczonego indyka włożyć w rądel, wyłożony plasterkami słoniny i marchwi; przykryć krążkami cebuli, selera, pietruszki, dorzucić parę bobkowych listków, kilka ziarn pieprzu, angielskiego ziela, kawałeczek imbiru i podlawszy cokolwiek wodą, dusić pod pokrywą, uważając aby się nie przypaliło. Gdy drób zmięknie i złotawego nabierze koloru, dodać półtory kwaterki rosołu wygotowanego z cielęcych nóżek, trochę octu, szklankę białego wina, wcisnąć sok z jednej cytryny i tak gotować przez godzinę; następnie indyka wyjąć, niech zastygnie; smak pozostały przecedzić do innego rądla, zebrać tłustość, domięszać 5 rozbitych jajek i gotować zwolna przez 20 minut; poczem wylać na rozpięte płótno, aby galareta zwolna w podstawione naczynie ściekała. Gdy nie dość klarowna wbić białko i zagotować potem, mając przygotowaną formę, wlać na spód trochę galarety, a gdy zastygnie, ułożyć na niej ładną warstwę gotowanych, krajanych buraczków, sałaty, korniszonów, rydzów, marynowanych owoców i t. d.; na to kłaść ładnie pokrajanego indyka, piękniejszemi kawałkami od piersi obracając do spodu i przekładać ciągle piklami. Gdy się wszystko ułoży zalać galaretę i postawić w chłodnem miejscu. Wydając na stół zmaczać formę na moment w gorącej wodzie lub owinąć zmoczoną serwetą, potrząsnąć, a gdy galareta dobrze odeszła, przewrócić na półmisek, na którym powinien być już przygotowany sos majonezowy.

199. Majonez z indyka.

Oskubanego indyka oczyścić starannie, wytrzeć mąką pszenną do białości, namoczyć na godzinę w zimnej wodzie i gotować na wolnym ogniu do miękkości. Następnie wyjąć z sosu, ostudzić, rozebrać i ułożyć na półmisku, kładąc grzbiety i uda na spód a piersi na wierzch, przesypać gęsto krajanemi grzybkami, rydzami marynowanemi, korniszonami, ugotowanym zielonym groszkiem, fasolą, pokrajanemi drobno kartoflami i wszystko to oblać następującym sosem: 15 żółtek na twardo ugotowanych trzeć wałkiem w donicy, dolewając po trochu pół funta oliwy francuzkiej, wbiwszy 2 surowe żółtka. Gdy się zacznie pienić wsypać łyżeczkę cukru, sok z półtory cytryny i jeden łut rozpuszczonej żelatyny. Ubijać należy w piwnicy, a gdy zacznie gęstnieć, oblać tym sosem ułożonego na półmisku indyka, ugładzić równo nożem, ubrać półmisek naokoło drobną sałatką roszponką, gdzie niegdzie kładąc kwiatek kalafiora, na środku zrobić różę z ćwikłowego buraka, gustownie przystroić listkami sałaty, kalafiorami, paskami czerwonej żelatyny, rozpuszczonej i zastygniętej i t. p. Jeżeli przypadkiem sos się zważy w robocie, to go można naprawić następującym sposobem: wziąść na drugą salaterkę jedno surowe żółtko i zważonego sosu brać po jednej łyżce, mięszać z tem żółtkiem w jedną stronę, aż wszystek wyjdzie.

200. Rolada z indyka.

Oczyścić zwyczajnym sposobem indyka, odjąć od niego podróbki i z całego indyka ściągnąć ostrożnie skórkę; mięso z niego wraz z kośćmi ugotować krótko z włoszczyzną i korzeniami, a po ugotowaniu pokrajać mięso jak najdrobniej, wątróbkę od indyka na surowo utrzeć i domięszać do mięsa, dodać drobno krajanej, go-

towanej słoniny, trochę cielęciny gotowanej, korniszonów, trufli, parę na twardo ugotowanych jaj, wszystko w drobną kostkę pokrajane. Następnie wbić 4 surowych jaj, 4 łyżki utartej bułki, trochę pieprzu, soli, łyżeczkę małą cukru, kawałek utartej cebuli i łyżkę masła. Massę całą umięszać, nadziać nią skórę zdjętą z indyka i zaszyć. Massy tej powinno być tyle, aby indyk nabrał pierwotnego kształtu. Następnie ugotować go w rosole, w którym się poprzednio mięso gotowało, dolawszy cielęcym rosołem do tyla, aby był cały zakryty rosołem; gotować wolno, aby nie pękł i dość długo, aby nie był w środku surowy. Po ostudzeniu podać cały na półmisku, ubrawszy majonezą, jarzynkami, korniszonami i t. d. lub pokrajać w plastry. Do tego sos musztardowy.

201. Rolada z prosięcia.

Prosię sprawione rozpłatać, wyjąć kości, nie naruszając głowy i nóg. Mięso pozostałe przy kościach oskrobać, usiekać drobno, razem z prosięcią wątróbką, a jeżeli za mało tej massy, to przybrać cielęcą wątróbkę, zmięszać w usiekaną, wsypać soli, pieprzu, muszkatołowego kwiatu i wszystko to, dodawszy kawałek masła podsmażyć; następnie ostudzić, dodać wymoczoną w mleku i wyciśniętą bułkę, dwa jaja surowe, wymięszać dobrze, posiekać i tym farszem nałożyć rozłożone na stolnicy prosię, na to może pójść warstwa plasterków szynki pokrajanej z tłustością, dalej warstwa jaj pokrajanych w talarki, na wierzch przyłożyć wszystko farszem, zwinąć prosię i zaszyć. Ułożyć nóżki tak, jakby miało iść na rożen, obłożyć całe plasterkami słoniny, owinąć w czyste płótno, a na ostatku okręcić szpagatem i włożyć w rądel, zalać przygotowanym rosołem z szklanką białego wina, wrzucić soli, parę ziarnek pieprzu, angielskiego ziela,

kilka goździków, dodać parę cebul, ząbek czosnku, wiązkę zielonej pietruszki i przez 3 godziny gotować na wolnym ogniu. Po ugotowaniu nie wyjmować aż ostygnie, poczem odrzucić płótno i szpagat i wydać na stół, przystroiwszy galaretą, w której się gotowało. Do tego sos tatarski.

202. Prosię w galarecie.

Prosię pokrajać w kawałki, jak na potrawę zagotować, wyszumowawszy, nakłaść włoszczyzny, trochę korzeni, soli, grzybek suszony, cebulę, oraz parę łyżek mocnego octu. Gdy będzie miękkie, wyjąć wszystkie kawałki i opłókać w zimnej wodzie, sos zaś gotować jeszcze, następnie przecedzić, ostudzić i sklarować. Można dodać łyżkę karmelu, chcąc aby galareta była żółta W przygotowaną formę ułożyć parę plasterków cytryny, w gwiazdy wykrojone jarzynki, ułożyć prosię i przestudzonym sosem zalać. Do tego podaje się ocet i oliwa.

203. Głowizna faszerowana.

Oczyścić głowę wieprzową, odjąć szczękę, wybrać z niej kości i rozłożyć tak na serwecie, aby skórą leżała na niej; następnie posolić, popieprzyć i wyłożyć na palec grubo następującym farszem: Wziąść funt wołowiny, funt cielęciny, trzy ćwierci funta świeżej słoniny i to wszystko razem drobno usiekać. Osobno rozmoczyć bułkę w gorącem mleku, dodać tartej cebuli, parę całych jaj, pieprzu, utrzeć razem z mięsem w donicy, a następnie przefasować przez sito. Farszu tego rozłożyć warstwę wzdłuż głowy, na to ułożyć krajany w paski podłużne ozór wędzony, cielęcinę, słoninę, trufle lub korniszony, wszystko to powinno być zaprawione pieprzem, solą i cebulką siekaną. Następnie znów położyć warstwę

farszu i tak postępować, aby głowa była napełniona i nabrała dawnego kształtu. Potem zaszyć głowę, wygładzić farsz, po stronie otwartej na dole przyłożyć świeżą skórkę od słoniny, przyszyć ją do głowy mocno, zaszyć także ryjek, zawinąć całą głowiznę w płótno, zaszyć, włożyć w garnek, dotrzeć parę cielęcych nóżek, kości z tej głowy i nalać tyle wody, żeby się zupełnie przykryła. Po wyszumowaniu dodać włoszczyzny, korzeni, soli, trochę octu i tak długo zwolna gotować, aż głowizna zmięknie, po ugotowaniu zaś zostawić w rosole dopóki nie ostygnie. Następnie odpruć płótno i skórkę słoniny, oczyścić głowę, oderżnąć zaraz gładko od szyi, aby było widać nadzienie. Potem wyłożyć na półmisek i ustroić galaretą, robiąc z niej na wierzchu rozetę, w około sałatę, roszponkę i t. d. Do głowizny podaje się sos ostry.

204. Szynka na zimno.

Ugotowawszy szynkę, zdjąć z niej skórkę, oblakierować gęstym buljonem i wstawić na chwilę w piec do osuszenia. Po wyjęciu z pieca nakrajać z wierzchu w plastry i znów złożyć w całość. Ubrać zaś ją w ten sposób: W samym środku ułożyć rozetę z galarety, półmisek w koło ubrać galaretą i pietruszką, a kość owinąć elegancko fryzowanym papierem.

205. Pieczeń sarnia na zimno.

Wyżyłować sarnią pieczeń, zbić mocno, natrzeć solą, wsypać trochę korzeni, zalać gorącym octem i postawić na tydzień w zimne miejsce, przewracając często. Wyjąwszy z octu naszpikować słoniną, obłożyć plasterkami słoniny i piec w brytfannie, polewając masłem, podrumienić dobrze, a jak wystygnie ubrać galaretą z cielęcych nóżek, a kość owinąć fryzowanym papierem i wydać.

206. Sztufada w galarecie.

Sześć funtów zrazowej pieczeni sparzyć gorącym octem, naszpikować grubą słoniną opieprzoną, nasolić i zostawić, niech poleży godzinę, włożyć w rądel, podłożyć kawałek masła i zrumienić pieczeń na wszystkie strony; wtedy dołożyć 2 nóżki cielęce pokrajane na kawałki, włoszczyzny, marchwi, buraka i cebuli, wszystko drobno posiekane, nalać wody tyle, żeby te przyprawy przykryła i pod pokrywą dusić na wolnym ogniu przez 3 godziny. Potem wyjąć pieczeń, położyć na głęboką salaterkę, a sos cały przefasować na pieczeń przez sito i wynieść w chłodne miejsce do zastudzenia. Wydając na stół przewrócić formę na półmisek i krajać w plastry razem z galaretą.

207. Galareta z nóg.

Parę nóg cielęcych i tyleż wieprzowych oczyścić i wstawić w wodę z korzeniami, cebulą i włoszczyzną, odszumowawszy wprzód należycie; gdy kości odstaną wyjąć mięso, a po zupełnem wystudzeniu pokrajać w kostkę lub paseczki. Sos posolić, przecedzić, zebrać tłustość, a włożywszy weń pokrajane mięso zagotować raz jeszcze i wylać w formy wypłókane zimną wodą i wyłożone plasterkami cytryny, korniszonami, grzybkami i twardemi jajami.

208. Pieczeń cielęca na zimno.

Piękną ćwiartkę cielęciny obciągnąć z błony, naszpikować i skropić na noc białem winem, biorąc go mniej więcej szklankę. Zrumienić masło w rądlu, włożyć do niego cielęcinę, dodając nieco korzeni, cebulę i parę pokrajanych cielęcych nóżek, podlać winem,

w którem mokło mięso, dodawszy nieco wody, przykryć rądel niech się dusi. Gdyby się sos wygotował, trzeba jeszcze podlać wody, następnie gdy pieczeń będzie miękka ułożyć na półmisek, do sosu dodać trochę cytrynowego soku, pół szklanki wina i niech się jeszcze gotuje. Potem wystudzić, przecedzić przez serwetę, a jak wystygnie krajać galaretę w pasy i ubierać niemi pieczeń. Sos podaje się truflowy lub sardelowy.

209. Potrawa zimna á la vinegrette.

Robi się z rozmaitego pieczonego mięsiwa, jako to: zwierzyny, cielęciny, ptactwa i t. d. Mięso pokrajać na drobne, podłużne kawałki, osobno pokrajać parę ugotowanych ćwikłowych buraków, korniszonów, śledzia kilka jaj na twardo ugotowanych, rydzów, różnych piklów, układać to naprzemian warstwami na półmisku i ułożyć wysoko, a na wierzchu ubrać galaretą i polać kaparowym sosem lub pokryć majonezem.

210. Sandacz w majonezie.

Oprawić i oczyścić rybę i tyle tylko rozkrajać, ile koniecznie do oczyszczenia wewnątrz potrzeba; osolić ją na parę godzin przed gotowaniem. Można dwie duże marchwie oskrobać, sparzyć i włożyć w rybę, żeby w czasie gotowania nie zapadła. Nastawić rozmaitej włoszczyzny z korzeniami i w smaku tym gotować rybę w całości pod pokrywą w wanience miedzianej lub w płaskim dużym rądlu, skręconą jak ślimak. Okręciwszy głowę kawałkiem płótna, żeby się nie rozgotowała. Gdy ryba już ugotowana, wyjąć ją ostrożnie z rądla, wyprostować i zaraz położyć na półmisek grzbietem do góry, a gdy ostygnie, polać majonezem z żelatyny, którego sposób robienia podaliśmy. W koło półmiska układa się

rzeżucha, w którą się wkłada gdzieniegdzie rakowe szyjki, a sałatę polewa się octem zaprawionym oliwą. Rybę zaś ubiera się na środku rozetą z kolorowych galaretek, po bokach grzankami z bułeczki, smarowanemi kawiorem, głowę i całą rybę w koło korniszonami, kaparami, oliwkami, jajami na twardo gotowanemi, drobno siekanemi, grzybkami i galaretą, co wszystko powinno być zgrabnie w różne desenie ułożone. Do tego w sosjerce sos musztardowy.

211. Rolada ze szczupaka.

Oczyszczonego szczupaka obciągnąć ze skóry, odrzynając go naokoło głowy, mięso obrać z kości i usiekać na massę, dodać jedną bułkę wymoczoną w mleku i wyciśniętą; wsypać soli, pieprzu, wbić 3 całe jaja, włożyć cebulę utartą i wymięszać wszystko razem. Nałożyć tym farszem skórę szczupaka, zaszyć ją ze wszystkich stron i gotować w smaku z włoszczyzny, cebuli i korzeni. W czasie gotowania podlewać co kilka minut zimną wodą, żeby skóra nie pękła. Głowę kości gotować osobno w krótkim sosie na galaretę, którą po ostudzeniu przecedzić i sklarować. Tymczasem ostudzonego szczupaka pokrajać w plastry, salaterkę wyłożyć rozmaitemi piklami, jajami pokrajanemi w ćwiartkę, korniszonami; na to ułożyć pokrajanego szczupaka i zalać przestudzoną galaretą. Potrawa ładnie wygląda i smaczna.

212. Marynata ze szczupaka.

Oprawionego szczupaka pokrajać w dzwonka, posolić na godzinę, potem usmażyć w maśle, ususzyć na blasze w piecu, ułożyć w słoje i zalać octem przygotowanym z korzeniami. Ryba taka przyrządzona ma szczególny smak i długo się konserwuje.

213. Marynata z węgorza lub jesiotra.

Oprawiwszy węgorza lub jesiotra, pokrajać w kawałki, natrzeć solą i niech tak poleży dwie godziny. Tymczasem przygotować lekkiego octu, dobranego na połowę z winem francuzkiem, nakrajać włoszczyzny, cebuli, wrzucić listek bobkowy, korzenie i gotować, następnie włożyć rybę i z nią gotować pół godziny, potem ją wyjąć, ułożyć w słój, smak jeszcze trochę gotować, przestudzić i zalać nim rybę; dolewając na wierzch tęgiego, przegotowanego octu. Jeżeli ryba ma być użyta w paru dniach, to w takim razie ugotować ją tylko w smaku z włoszczyzny i zalać lekkim octem.

214. Marynata z węgorza.

Wytartego piaskiem i solą węgorza, nie ściągając zeń skóry, oczyścić wewnątrz, opłókać w wodzie z octem, następnie rozpłatać, wyjąć środkową kość, przekroić go wzdłuż na połowę; a jeśli bardzo duży, pokrajać na kawałki pół łokcia długie i każdy taki kawałek zwinąć, przesypując solą, pieprzem i związać rogóżką. Oddzielnie ugotować smak z włoszczyzny, cebuli korzeni, rozebrać go lekkim octem nawpół z białem winem, a gdy przestygnie, włożyć węgorza, który poprzednio przez 6 godzin powinien leżeć w soli i gotować się pod przykryciem na wolnym ogniu przez dwie godziny. Następnie wyjąć, smak jeszcze podgotować, wrzucić napowrót węgorza i zostawić niech z sosem zastygnie. Zimny układać w drewniane baryłki lub kamienne słoje, zalać sosem, w którym się gotował, przyłożyć denkiem, a tak urządzony służy na długi czas do użytku.

215. Galereta z ryb.

Oprawić i pokrajać na dzwona jakąkolwiek rybę, np. szczupaka, leszcza, sandacza, lina albo węgorza, nalać ukropem z przegotowanej włoszczyzny i wstawić na ogień, uważając, żeby się nie przegotowała, potem wyjąć rybę, a sos wygotować jeszcze. Po wystudzeniu wlać 2 białka rozbite z łyżką octu i zagotować razem, odstawić od ognia na parę minut, żeby się sklarował i dopiero przelać przez serwetę, dodawszy łyżeczkę karmelu dla nadania koloru złoża. Tej galarety wlać w formę parę łyżek, rozlewając ją po całej formie, gdy zacznie stygnąć, włożyć warstwę z 2 jaj ugotowanych na twardo i pokrajanych w ćwiartki, parę rydzów, rozmaitych pikli marynowanych, dalej rybę obraną z kości i pokrajaną na kawałki, nalewając wszystko galaretą. Uważać należy, żeby na dnie formy było więcej galarety niż z wierzchu, a dopiero, gdy pierwsza warstwa z samej galarety zastygnie, włożyć przygotowaną rybę. Można też domięszać ugotowanego, zielonego groszku, parę marchewek pokrajanych w kostkę, gdyż wszystko to ładnie wygląda w przezroczystej galarecie. Podając do stołu dwie takie galarety, można jedną zafarbować karmelem na złoty kolor, drugą na czerwony, wrzucając do sosu parę łutów różowej żelatyny lub też można zastudzić w jednej formie połowę żółtej a połowę różowej galarety, co bardzo ładnie wygląda.

216. Rolada ze śledzia.

Wymyć dobrze w paru wodach z wierzchu i we środku rozpłatane śledzie, wymoczyć następnie przez 24 godzin zmieniając często wodę. Odciąć głowy i ogony, wyjąć ości środkowe i nałożyć farszem następującym: Usiekać drobno parę jabłek i cebul, zmięszać z tłu-

czonemi korzeniami, nałożyć tem śledzie, zwinąć je w trąbkę, przewiązać grubą nitką, następnie ułożyć w słoju, przekładając korzeniami i liśćmi bobkowemi, potem zalać przegotowanym i ostudzonym octem. Podając na stół zalać oliwą.

217. Śledzie zwyczajne.

Wymyć i wymoczyć przez 24 godzin śledzie, dobrze jest chociaż na parę godzin wymoczyć w mleku. Ociągnąć je, przekroić wzdłuż, wyjąć środkową oś, złożyć napowrót w całość i dopiero pokrajać w dzwonka. Podając, można ubrać grzybkami, rydzami i t. p. polać, octem i oliwą.

218. Śledzie marynowane.

Śledzie wymoczone, jak wyżej, oprawić i ułożyć w słoju, przekładając korzeniami, pokrajaną w plasterki cebulę, mleczko zaś usiekać drobno, rozprowadzić oliwą, zmięszać z przegotowanym i ostudzonym octem i tem zalać śledzie. Podaje się jak poprzednio.

219. Śledzie w oliwie.

Wymoczyć śledzie wyżej podanym sposobem, nalać je na 24 godzin przegotowanym i ostudzonym octem, następnie wyjąć z octu, ociągnąć ze skórki i układać w słój, przesypując każdą warstwę grubo tłuczonym pieprzem, łamanemi bobkowemi liśćmi i w talarki krajaną cebulą, którą potrzeba poprzednio sparzyć. Tak przyrządzone śledzie nalać oliwą, żeby je zupełnie zakryła. Podając, polewa się świeżą oliwą.

220. Śledzie marynowane na sposób minogów.

Moczyć śledzie, jak wyżej, następnie poucinać im głowy, uwiązać u ogona nitkę i powiesić na 12 godzin, żeby oschły z wody. Wlać na patelnię świeżej oliwy, obsmarzyć w niej lekko śledzie po obu stronach, ułożyć na salaterkę, przesypać grubo tłuczonemi korzeniami, przełożyć plasterkami cytryny bez pestek i skórki, zalać przegotowanym i ostudzonym octem, dodając oliwę z patelni. Przy podaniu nie zalewają się niczem, tylko je należy ubrać plasterkami cytryny.

221. Śledzie marynowane na lato.

Oczyszczone i dobrze wymoczone śledzie rozrzynają się wzdłuż i przez grzbiet wyjmują się kości. Skóra też wierzchnia się zdejmuje, potem obie połowy złączywszy układają się w słojach, a na każdej warstwie kładą się słodkie winne jabłka w talarki pokrajane bez skórki i ziarn, na to posypuje się trochę pieprzu, polewa się oliwą na wierzch, postępuje tak za każdą warstwą, napełnia się cały słój i ten na lodzie trzymać. Kto chce może tak urządzone śledzie zalać octem zimnym przegotowanym z aromatami, a na wierzch oliwą.

222. Śledzie siekane

Wymoczone, jak wyżej, śledzie obrać z mięsa, ości wyrzucić, a łepki i ogonki zostawić, mięso zaś drobno usiekać, dodawszy mleczko. Na 2 śledzie wziąść 2 spore jabłka, obrać i utrzeć na tarce, dodać 3 łyżki tartej bułki lub sucharka, 2 lub 3 łyżki oliwy, a jak kto lubi kawałek utartej cebuli. Całą tę massę zmięszać z usiekanym śledziem, rozdzielić na połowę, każdą z nich

okulnąć na stolnicy na wałeczek długości śledzia, spłaszczyć, nadać nożem kształt śledzia, leciuchno z wierzchu posiekać, posypać tartą bułeczką, położyć z jednego końca główkę a drugiego ogonek i ostrożnie na nożu przenieść na talerz. Do tego podaje się oliwa.

223. Sielawy.

Podaje się na talerzu obrane ze skórki, przystrojone świeżemi listkami pietruszki.

224. Wędzony łosoś.

Skrajać z łososia obwędzoną skórkę, pokrajać go w cienkie plasterki, poukładać na talerzu i zieloną pietruszeczką ugarnirować.

225. Sardynki.

Otworzyć nożem puszkę, wyjąć sardynki ostrożnie w całości, ułożyć elegancko na talerzu, zalać świeżą oliwą i ubrać pietruszeczką.

226. Ostrygi.

Po umyciu ostryg otworzyć je ostrym nożem, oczyścić umoczonym w słonej wodzie pendzelkiem z obłamków i łupin, powstałych skutkiem ich otworzenia. Trzeba uważać, żeby woda znajdująca się w ostrygach niewyciekła. Poukładać je na talerzu i ubrać pokrajaną w plasterki cytryną.

227. Ostrygi przypiekane na ruszcie.

Wypłókane ostrygi rozczepia się nożem, odrzuca wierzchnie skorupy, spodnie zaś z przytwierdzonemi do nich ostrygami na ruszt ułożyć. Skropić każdą sokiem

z cytryny i postawić ruszt na rozpalone węgle; skoro się skorupy przypieką, zalać masłem podrumienionem bułeczką i gorące wydać na stół.

228. Kawior.

Kawior zaciśnięty cytryną daje się na świeżej lub podrumienionej w maśle bułeczce. Można go też podać na szklannym talerzyku, zaprawiony i ugarnirowany cytryną pokrajaną w plasterki. Obrumienioną bułeczkę lub bliny podać osobno.

229. Bułeczki zwane „*canapés*.“

Wziąść pszennego chleba, ale nie świeżego, bo się lepiej kraje, skroić ze wszystkich stron twardą skórkę, krajać bardzo cienkie plasterki i smarować świeżem, niesolonem masłem. Nakrajawszy potrzebną ilość, mieć przygotowane sardele, opłókane i obrane z kości grzbietowej, na każdą bułeczkę położyć parę paseczków sardeli, wzdłuż, na krzyż albo w kwadrat, okroić kawałki wystające, a miejsca próżne zasypać żółtkiem i białkiem twardem, osobno usiekanem, posolonem i popieprzonem; obok tego znów trochę drobno posiekanego szczypiorku lub pietruszeczki. W miejsce tego można użyć kaparów, oliwek lub ostrego sera. Kanapki nie powinny być wszystkie jednakowe, ale każda inną formą przybrana, misternie mięszając wyżej wymienione dodatki. Powinny być bardzo małe, cienkie i zgrabne, bo to jest prawdziwą ich zaletą.

230. Bułeczki „*picant*.“

Utrzeć pół funta sera Chester. Pokrajać w cienkie plasterki bułeczkę pszenną, posmarować cienko angielską musztardą, posypać grubo serem, trochę białym pieprzem i na krótko przed wydaniem na stół obrumienić w piecu.

ROZDZIAŁ VI.

WOŁOWINA.

Mięso wołowe wtenczas jest dobre, gdy ma kolor świeżo czerwony a tłustość prawie białą, ze starego wołu jest mięso mocno czerwone, prawie brunatne, a tłuszcz żółty. Najlepsze na sztukę mięsa jest krzyżówka lub mostek.

231. Sztuka mięsa biała.

Chcąc mieć kruchą sztukę mięsa, trzeba ją po wymyciu sparzyć gotującą się wodą, wyjąć w tej chwili, nalać zimną wodą i gotować rosół z rozmaitemi włoszczyznami. Osobno ugotować na rosole jarzynki do ubrania mięsa, jako to: kapustę pokrajaną na ćwiartki, kalafiory, marchew, kalarepę, kartofelki wykrawane łyżeczką. Gdy jarzynki będą już miękkie, zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić rosołem od jarzynek, rozłożyć jarzynki i zagotować razem. Sztukę mięsa pokrajać w zgrabne plastry skośne, ułożyć w całości i obłożyć jarzynkami. Na większych obiadach podaje się na jednym półmisku dwa gatunki sztuki mięsa białą i rumianą. Rumiana sztuka mięsa, to poprostu pieczeń duszona, którą układa się wzdłuż obok gotowanego w rosole mięsa i ubiera jarzynkami albo oblewa sosem. Można też obok białej sztuki mięsa podać na jednym półmisku pekeflejsz, wtedy zwykle oblewa się chrzanem ze śmietaną.

232. Sztuka mięsa opiekana.

Ugotowany kawał mięsa pokrajać w plastry, ułożyć na półmisku, każdy kawałek przełożyć i oblać sosem chrzanowym, biszamelem, sosem grzybowym albo cebulowym, a każdy z nich powinien być tak gęsty, żeby nie ściekł z mięsa. Po wierzchu posypać mięso tartą bułeczką, pokropić masłem i wstawić w piec żeby się podrumieniło. Można także przedtem położyć na mięso warstwę ugotowanych, przetartych i zaprawionych śmietaną i żółtkami kartofli, następnie posmarować jajkiem, bułeczką i wstawić pod blachę. Do tego dodaje się sos stosowny do zaprawy mięsa.

233. Sztuka mięsa na parze *(boeuf à la mode)*.

Wybić dobrze kawał wołowego mięsa z krzyżówki, posolić, popieprzyć trochę i naszpikować, niech tak poleży pół godziny, następnie włożyć do rądla podłożywszy dobry kawałek masła; na mięso pokrajać parę marchewek, pietruszki, kalarepy, selerów, porów, szparagów, kalafiorów i kartofli, na to jeszcze łyżkę masła, przykryć szczelnie i wstawić rądel w drugi z gotującą się wodą, której ciągle dolewać potrzeba, niech się tak gotuje kilka godzin. Gdy już będzie pieczeń miękka wyjąć na półmisek, a sos przefasować przez sito i zalać nim pieczeń na półmisku.

234. Sztuka mięsa biała po włosku.

Parę funtów krzyżówki ugotować na miękko, wyjąć z rosołu, gdy ostygnie pokrajać w zrazy, potem rozbić kilka jaj, utrzeć trochę bułki i sera szwajcarskiego, zmięszać razem, maczać zrazy mięsa w jajach, obsypywać

bułką z serem i spuszczać na roztopione masło, smażyć po obu stronach, potem ułożyć na półmisku, polać sosem kaparowym i wydać na stół.

235. Sztuka mięsa w kartoflach.

Ugotowane w rosole mięso wyjąć i pokrajać w drobne kawałki. Duże kartofle obrać ze skórki, z wierzchu wydrążyć środki tak, aby ścianki były dość cienkie, posolić, wytrzeć bibułą z wilgoci i usmażyć na miękko w tłustości, aby miało kolor rumiany. Ruzpuścić łyżkę masła, usmażyć w niej parę usiekanych cebul, włożyć łyżkę mąki, pół kwarty śmietany zagotować mocno, mięszając, wystudzić, wbić parę żółtek i nalać tej massy po trochu w wydrążone kartofle, dalej pokłaść po parę kawałków pokrajanego mięsa i znów zalać tą samą massą, osypać sucharkiem, ułożyć na blachę wysmarowaną masłem i wstawić do pieca na kwadrans. Na wydaniu zalać rumianym sosem z buljonu z kaparami lub cytryną.

236. Pieczeń duszona zwyczajna.

Na pieczeń bierze się zrazówka albo pierwsze krzyżowe. Zbić dobrze, sparzyć gorącym octem, naszpikować słoniną posypaną pieprzem, posolić i niech tak poleży godzinę. W rądel włożyć łyżkę masła lub parę plasterków słoniny, włożyć pieczeń, zakryć i niech się tak z pół godziny dusi. Potem wlać parę łyżek rosołu, pieczeń przewrócić, wkrajać parę cebul i znów zakryć, stawiając na wolnym ogniu, żeby się nie przypaliła. Gdy już miękka będzie wsypać do sosu trochę utartego chleba, zaprawić paru łyżkami śmietany lub też udusić osobno parę pomidorów, przefasować przez sito i tym

sosem podlać pieczeń na krótko przed wydaniem, a będzie doskonała. Podaje się zamiast sztuki mięsa rumianej.

237. Pieczeń huzarska.

Parę funtów mięsa wybić dobrze drewnianym wałkiem, sparzyć gorącym octem, osolić i upiec na rożnie lub w piecu, polewając ciągle masłem. Gdy jest już prawie miękka wyjąć na deseczkę, ponakrawać skośne kawałki i ponakładać każde nakrajanie następną massą: Parę upieczonych cebul utrzeć z łyżką masła, pieprzem i tartą bułką na gęstą massę i przekładać nią pieczeń. Tak przyrządzoną pieczeń włożyć do rądla, podlać sosem i dusić pół godziny pod pokrywą. Można też ją przekładać następującym farszem: Wziąść trochę chrzanu sparzyć, utrzeć, dodać tartej cebuli, parę grzybków drobno usiekanych, masła, soli i tartej bułki, umięszać to na massę, pieczeń nią nałożyć, wstawić na ogień i podsmażyć.

238. Sztufada.

Najlepsza jest sztufada gdy mięso przez 24 godzin poleży w occie, zbiwszy je wprzód doskonale. Następnie sparzyć jeszcze gorącym octem, naszpikować pieczeń słoniną, grubo pokrajaną moczoną w pieprzu i grzybowym proszku, osolić i popieprzyć. Do rądla włożyć kawałek masła, na to pieczeń, przykryć i dusić na wolnym ogniu. Gdy z siebie sos puści wkrajać parę marchwi, buraczka, parę cebul, pietruszki, selerów, przykryć i niech się jeszcze dusi. Skoro mięso miękkie wyjąć je, osypać mąką, sos przefasować przez sito, nalać nim pieczeń i niech się jeszcze podrumieni. Można, gdy jest na dopieczeniu wlać parę łyżek śmietany.

239. Polędwica.

Dobroć polędwicy zależy na tem, aby się nie wysuszyła, powinna się więc piec krótko na dobrym ogniu, ciągle polewając masłem. Wyżyłowaną i obraną z tłustości polędwicę sparzyć octem, posolić i przywiązać do rożna, piec na wolnym ogniu, polewając ciągle roztopionem masłem, w końcu kwaśną śmietaną. W sos, który ścieka na patelnię wsypać łyżkę mąki, parę łyżek śmietany, zagotować i na półmisku oblać nim polędwicę. Tak samo można upiec polędwicę w piecu, uważając tylko, żeby był bardzo gorący i nie dłużej trzymać jak godzinę. Chcąc żeby była bardzo soczysta, gdy już nawpół upieczona na rożnie lub pod blachą, przełożyć ją w rądel, podlać sosem który spływał i parę łyżek śmietany, a na wydaniu zaprawić mąką. Bardzo dobra jest także polędwica przekładana chrzanem, zdjąć ją z rożna, ponakrawać, nałożyć chrzanem utartym i przerobionym z masłem, pieprzem i wstawić na chwilę w gorący piec. Można też upieczoną polędwicę pokrajać na kawałki i na każdy położyć trochę sardelowego masła. Układając polędwicę na półmisku, należy wprzódy położyć oderżnięty od długiego bochenka chleba cały spód, przynajmniej na cal grubo i na to dopiero układać mięso, gdyż zwykle polędwica tak ginie pomiędzy garniturem, że nie wiadomo co się podaje na półmisku. Ułożoną polędwicę należy ubrać, kładąc naokoło jej małemi kupkami ugotowane jarzyny, jako to: buraczki, marchew, cukrowy groch pokrajane nie w kostkę, lecz długie kawałki, dalej kartofle wykrawane łyżeczką, czerwona kapusta obgotowana w winie i wszystko to podlać sosem od polędwicy. Można też do polędwicy podać makaron włoski posypany parmezanem. Gdy podaje się za pieczyste, wtenczas używają się sałaty rozmaite.

240. Polędwica po francuzku.

Polędwicę na 10 godzin przed pieczeniem natrzeć solą, pieprzem, polać cytrynowym sokiem i oliwą, dodając po wierzchu bobkowych liści, majeranku, cebuli pokrajanej w talarki, pietruszki, a nawet parę goździków. Do pieczenia obwinąć ją w papier nasmarowany masłem, po tym papierze polewać masłem obracając na rożnie i dopiero na 10 minut przed wydaniem odjąć papier, żeby się mięso przyrumieniło. Do tej polędwicy robi się sos następującym sposobem: szklankę madery zagrzać, wkrajać w nią 4 łuty buljonu i dobrze rozgotować, a następnie zapalić łyżką masła z łyżką mąki, zagotować raz jeszcze, przecedzić przez sito i podlać polędwicę na półmisku.

241. Pieczeń duszona po angielsku.

Ładny kawałek zrazowej lub krzyżowej pieczeni zbić mocno i posolić, sparzyć gorącym octem. W rądlu rozpuścić dużą łyżkę masła, wkrajać 2 marchwie, wrzucić trochę korzeni, na to włożyć mięso, na wierzch położyć jeszcze kawałek masła, przykryć szczelnie i niech się dusi, dopóki się nie zacznie rumienić. Wtedy podlać parę łyżek wody, wkrajać 2 cebule, przykryć i dusić jeszcze godzinę. W oddzielny rądelek włożyć kawałek masła, jedną usiekaną cebulkę, garstkę zielonej siekanej pietruszki, wsypać na to świeżych szatkowanych albo suszonych, ugotowanych grzybków, dusić aż zupełnie sos się wygotuje, wsypać łyżkę mąki, wlać kwaterkę śmietany, rozprowadzić sosem od pieczeni i pokrajaną na półmisku pieczeń oblać tym sosem.

242. Mostek wołowy z chrzanem.

Ugotowany w rosole mostek wołowy ułożyć na półmisku, zrobić chrzanu ze śmietaną tylko gęściej jak zwy-

kle, chrzanem tym przykryć mostek na cal grubo, oblać rozpuszczonem masłem, posypać tartą bułeczką i przed wydaniem wstawić na parę minut w gorący piec do zrumienienia.

243. Strudel wołowy.

Kilka funtów wołowej pieczeni sparzyć octem, wyżyłować, zbić i rozpłaszczyć jak można najcieniej. Potem posolić, popieprzyć, przykryć plasterkami słoniny, na to położyć warstwę farszu zrobionego z podsmażonej w maśle cebuli i tartej bułeczki, zwinąć ciasno, obwiązać szpagatem, podłożyć masła i wstawić do pieca. Skoro się podrumieni podlać parę łyżek rosołu, zakruszyć bułeczką i tym sosem podlać pieczeń na półmisku.

244. Pieczeń z jajecznicą.

Usmażyć jajecznicę z 10 jaj, zamiast słoniny biorąc tłustą wędzoną szynkę, którą się kraje w kostkę. Pieczeń wołową sparzyć octem, rozbić dobrze, rozpłaszczyć, posolić, popieprzyć, włożyć do środka jajecznicę, mięso dobrze zawinąć i wstawić w piec, obłożywszy plasterkami słoniny i cebuli. Na półmisku polać sosem ostrym

245. Pieczeń z kwaśną kapustą.

Kawał wołowej pieczeni posiekać drobno, posolić, popieprzyć, dodać 2 usiekane cebule, 2 całe jaja, tartej bułki, wymięszać i zrobić z tego dwa placki pół cala grube, na które ułożyć cienko kwaśnej kapusty, ugotowanej i zapalonej słoniną jak do jedzenia, zwinąć placki w wałki i włożyć w rądel na rozpuszczone masło. Przykryć szczelnie i dusić, a gdy się zrumienią zasypać

mąką, podlać parę łyżek wody; po wygotowaniu zalać kwaśną śmietaną. Gdy już będą gotowe wyjąć wałki, pokrajać w plasterki, ułożyć na półmisku i zalać sosem, w którym się dusiły.

246. Rost-beef.

Tłustego, krzyżowego mięsa razem z kośćmi funtów 10, posolić, położyć na brytfannę i wstawić do gorącego pieca, uważając, żeby się nie przypaliło. Skoro sos się wysmaży nakłóć mięso, aby z siebie sos puściło i znów dalej piec, ogarniając brytfannę po bokach węglami. Mięso powinno stać w piecu 2 godziny, potem je wyjąć, pokrajać, ułożyć na półmisku, ugarnirować na około przysmażonemi kartofelkami, struganym chrzanem i zalać sosem z mięsa zaprawionym odrobiną mąki.

247. Befsztyk.

Głównym warunkiem dobroci befsztyku jest, aby się smażył na bardzo mocnym ogniu i w małej ilości masła, można go robić z polędwicy, kotletowego i krzyżowego. Wyżyłowawszy mięso pokrajać je w poprzek na kawałki, lekko rozbić i posolić. Na rozpaloną patelnię wrzucić kawałek masła, zrumienić i na gorące masło kłaść mięso. Gdy się z jednej strony zrumieni, przewrócić nożem, z wierzchu posolić i położyć na usmażonej stronie kawałek surowego masła, a gdy się i z drugiej strony zrumieni wyjąć na talerz, obłożyć kartofelkami, struganym chrzanem i polać sosem, który się uformuje przy smażeniu.

248. Befsztyk (*à la maitre d'hôtel*).

Bardzo smaczną przyprawą do befsztyku jest sos zwany *à la maitre d'hôtel*, który się przyrządza następu-

jącym sposobem: Kawał nie solonego masła mięsza się z drobno usiekaną pietruszeczką, pieprzem i cytrynowym sokiem, a gdy ta massa stwardnieje kłaść plasterkami na usmażony befsztyk, który prócz tego garniruje się kartofelkami. Kartofle do befsztyku należy najprzód sparzyć, pokrajać w talarki i wrzucić do rądelka na zrumienione masło, przykryć szczelnie i smażyć na węglach lub wolnym ogniu, często potrząsając rądelkiem. W 10 minut są gotowe.

249. Befsztyk z polędwicy.

Polędwicę wyżyłow[illegible] popieprzyć i [illegible]rać, pokrajać w kawałki, posolić, tem [illegible] polać oliwą, niech tak poleży godzinę. Potem każdy kawałek moczyć w roztopionem maśle i na rozpalonej patelni smażyć na mocnym ogniu, gdy będzie rumiany przewrócić ostrożnie, podsmażyć po drugiej stronie i wydać na stół obłożony chrzanem i kartofelkami.

250. Befsztyk na wodzie.

Wziąść mięsa kotletowego lub krzyżówki zbić w całości i pokrajać w grube kawałki. Zrumienić na patelni kawałek masła, ułożyć mięso, wlać parę łyżek wody i niech się tak smaży. Jak się woda wygotuje, przewrócić befsztyk, posypać solą, odrobiną mąki i po usmażeniu polać na półmisku osobno zrumienionem z cebulą masłem.

251. Befsztyk po wiedeńsku.

Nie obierając z tłustości polędwicę, pokrajać na kawałki półtora cala grubości, posolić trochę, wrzucić na patelnię na rozpalone masło i nagle opiec z obu stron, żeby soku nie puścił. Ułożyć na talerzu, obłożyć ru-

mianemi kartofelkami osypanemi pietruszką, a befsztyk cały przykryć gorącym szpikiem, wyjętym z rury wołowej i posypać pieprzem.

252. Befsztyk z surowego mięsa.

Świeżej wołowej pieczeni uskrobać łyżką blaszaną, obrać z żyłek, wsypać sporo soli, trochę pieprzu, dodać tartej cebuli, parę łyżek oliwy, wymięszać wszystko dobrze, uformować nożem befsztyki i podać na stół. Befsztyk taki podaje się na śniadanie lub do herbaty, smarując na bułkę. Można także ze skrobanego surowego mięsa robić [illegible]ówki wielkości włoskiego orzecha, które rzucają się na roztopi[illegible]one masło, a gdy się osmażą po wierzchu dają do jedzenia lubo [illegible] surowe gałeczki takie, szczególniej strawne dla osób chorych, [illegible] którym mięso wołowe jeść każą.

253. Pekeflejsz.

Kwartę wody zagotować z funtem soli, dodać łyżeczkę cukru, łyżeczkę saletry i tą wrzącą wodą zalać 5 do 6 funtów wołowiny, przycisnąć denkiem i kamieniem, niech stoi przez dwa tygodnie, co parę dni przewracając. Biorąc do użycia trzeba na parę godzin namoczyć w zimnej wodzie, potem nalać świeżą wodą i gotować do miękkości często zmieniając gorącą wodę na inną, żeby pekeflejsz nie był tak słony. Podając na stół ubiera się gałązkami zielonej pietruszki i chrzanem strugany m, do tego osobno chrzan z octem lub musztarda. Można też podać pekeflejsz zamiast sztuki mięsa rumianej na jednym półmisku ze sztuką mięsa białą. O przyrządzaniu pekeflejszu na czas dłuższy podamy sposób w dalszych rozdziałach.

254. Pieczeń siekana.

Trzy funty zrazowej pieczeni usiekać drobno albo lepiej uskrobać blaszaną łyżką, dodać kawałek usiekanego łoju, bułkę jedną otartą ze skórki, wymoczoną i wyciśniętą, ćwierć funta słoniny pokrajanej w kostkę, cebulę jedną usiekaną drobno i przesmażoną w maśle, jajko jedno, soli, pieprzu, wymięszać wszystko doskonale i zrobić podłużny klops. Posmarować z wierzchu jajkiem, osypać bułeczką i wstawić w piec na pół godziny. Można taką pieczeń obłożyć z wierzchu kartoflaną massą, która się przyrządza następującym sposobem: Pół garnca kartofli ugotować, posolić i utłuc, włożyć w to łyżkę masła świeżego, jedno jajko, szklankę słodkiej śmietany lub parę łyżek kwaśnej, wymięszać, a gdy ostygną obłożyć tą massą pieczeń, posmarować jajkiem, posypać bułeczką i wstawić do pieca na godzinę. Taka pieczeń jest wyborna, bo zachowuje całą soczystość.

255. Kotlety odbijane.

Mięso kotletowe pokrajać tak, aby każdy kawałek był przy kostce, wyżyłować, wybić, posolić i popieprzyć, następnie posypać każdy kotlet mąką, a podsmażywszy na gorącem maśle, ułożyć w rądelek, wlać kwaterkę wina, podlać rosołem i dusić do miękkości, podłożywszy w końcu cytrynę pokrajaną w plasterki. Na półmisku oblać sosem i obłożyć cebulką, którą się osobno gotuje w wodzie, a następnie dusi w maśle z dodaniem łyżeczki cukru.

256. Kotlety siekane.

Na trzy funty mięsa wziąść pół funta łoju, usiekać doskonale albo uskrobać nożem, wybierając żyłki, bułkę

wymoczoną w wodzie i wyciśniętą utrzeć na massę, wsypać pieprzu, soli, utartą cebulę, jajko jedno, wszystko to wymięszać, robić okrągłe, płaskie kotleciki, osypać bułeczką i smażyć na maśle. Na wydaniu polać sosem grzybowym lub korniszonowym.

257. Klopsy.

Z przyrządzonego jak na kotlety mięsa brać małe kawałki, okulnąć w mące lub utartej bułce, wrzucać na roztopione masło, aby się podrumieniły, następnie ułożyć w rądlu, podłożywszy łyżkę masła, wcisnąć cytrynowego soku, zasypać tartą bułeczką i przez 10 minut pod pokrywą dusić. Można też klopsy nadziewać farszem jaki się robi do zrazów zawijanych z cebuli albo chrzanu.

258. Zrazy zawijane.

Kilka funtów zrazowej pieczeni pokrajać na wielkie, lecz cienkie zrazy, wybić mocno każdy, posolić, popieprzyć i zostawić na kwadrans. Tymczasem usmażyć w maśle parę usiekanych cebul, zmięszać z utartym chlebem, posolić, popieprzyć, wbić jedno żółtko i tym farszem nakładać zrazy, zawinąwszy dobrze, żeby się nie rozkręciły. W rądelku rozpuścić łyżkę masła, wkrajać cebulę, ułożyć na to zrazy, przykryć i niech się duszą na wolnym ogniu. Skoro się podrumienią zakruszyć bułką, podlać rosołem, dołożyć masła i niech się jeszcze gotują. Na krótko przed wydaniem można wlać parę łyżek śmietany. Do takich zrazów można także robić farsz z chrzanem, utarty chrzan zmięszać z łyżką surowego masła, dosypać do tego parę łyżek tartej bułeczki, wymięszać, posmarować tem zrazy, zawinąć też mocno i dusić przez trzy kwadranse, można zaprawić sos kwaśną śmietaną.

259. Zrazy bite *à la „Nelson."*

Kawał zrazowej pieczeni albo polędwicę pokrajać na zrazy, zbić dobrze, posolić i popieprzyć. Zrumienić w rądlu łyżkę masła i na to znów ułożyć warstwę zrazów, kawałek masła i cebulę pokrajaną w plasterki, dalej warstwę grzybów świeżych pokrajanych w plasterki, potem znów zrazy, masło, cebula, grzyby, wszystko układać po kolei, dopóki się rądel nie napełni; położyć na wierzch jeszcze kawałek masła i cebuli, przykryć szczelnie i dusić przez kwadrans, często potrząsając rądlem, żeby się nie przypaliły. Można zamiast grzybków układać warstwę kartofli sparzywszy je wprzód i pokrajawszy w plasterki.

260. Zrazy zawijane z kapustą.

Parę główek słodkiej kapusty ugotować do połowy i odcedzić, odrzuciwszy głąby, usiekać drobno, dodać trochę usiekanej i podsmażonej w maśle cebuli, wbić jedno jajko, trochę tartego chleba, posolić, popieprzyć i wymięszać dobrze. Pieczeń zrazową pokrajać na duże płaskie zrazy; wybić dobrze, nałożyć przygotowanym z kapusty farszem, zwinąć mocno, okręcając nitką, podrumienić na patelni, a następnie ułożyć w rądlu, podlać rosołem albo winem, podłożyć masła i dusić pod nakryciem. Na wydaniu wcisnąć cytryny.

261. Zrazy z pieca.

Mięso pokrajać na zrazy, zbić, posolić i popieprzyć. Gliniany garnek wyłożyć plasterkami słoniny i rozmaitą włoszczyzną, używając najwięcej marchwi, położyć na to rząd zrazów, kilka talarków cytryny i potrochu masła,

potem znów zrazy i tak przekładać masłem i cytryną dopóki wystarczy. Nakoniec zalać szklanką wina albo piwa, zalepić garnek ciastem i wstawić w piec. Dając do stołu obwinąć garnek serwetą.

262. Zrazy siekane z chrzanem.

Mięso usiekać, wyżyłować, wbić 2 żółtka, jedno całe jajko wymięszać, robić płaskie, okrągłe zraziki, smarować chrzanem, który się przesmaża w maśle z tartą bułką i jednem żółtkiem, potem ułożyć zrazy w rądlu na roztopione masło, posypać mąką, drobno usiekaną cebulą, zalać paru łyżkami rosołu i dusić na wolnym ogniu. Na półmisku okłada się smażonemi kartofelkami.

263. Zrazy *à la hâte.*

Parę funtów mięsa miękkiego wybić mocno, pokrajać na małe kawałki, każdy z nich rozbić jak można najmocniej, posolić, popieprzyć, dodać do tego 2 lub 3 usiekane cebule, osypać mąką i wymięszać wszystko razem. Rozpuścić w rądelku 1 łyżkę masła, gdy się zacznie rumienić wrzucić przygotowane mięso, wymięszać dobrze z masłem, aby się nie zbiło w jedną massę, a gdy się trochę podrumieni wlać szklankę śmietanki słodkiej lub parę łyżek kwaśnej, zagotować razem i wydać obłożone kartofelkami.

264. Zrazy w cieście.

Mięso pokrajać na zrazy, zbić dobrze, posolić i popieprzyć. Pół kwarty mąki zagnieść z dobrą łyżką masła i dwoma jajami, posolić trochę i rozwałkować, zostawiwszy drugi mniejszy kawałek, który także trzeba

rozwałkować. Dobrze wysmarowany rądel wyłożyć ciastem, na spód położyć kawałek masła i trochę pokrajanej cebuli; na to warstwę zrazów, dalej kartofle pokrajane w plasterki i sparzone, znów zrazy, masło, cebula i kartofle i tak dalej, póki wszystko mięso nie wyjdzie. Na wierzch jeszcze pokrajać cebuli i położyć kawałek masła, przykryć wszystko ciastem i wstawić w gorący piec na godzinę. Ciasto trzeba z wierzchu ponakłówać żeby się nie podnosiło.

265. Zrazy w kapuście.

Parę funtów pieczeni usiekać drobno, dodać łoju, rozmoczoną i wyciśniętą bułkę, jedno jajko, przesmażoną w maśle cebulę, posolić i popieprzyć. Wziąść duże liście świeżej białej kapusty, skroić twarde głąby, sparzyć ją i w każdy liść zawinąć potrochu mięsa; następnie roztopić w rądelku masła z cebulą, włożyć do niego zawinięte w kapustę zrazy, podlać parę łyżek rosołu i dusić przez trzy kwadranse, uważając żeby się nie przypaliły. Na samem wydaniu wlać parę łyżek śmietany.

266. Ozór na szaro.

Świeży wołowy ozór wymoczyć dobrze, nalać świeżą wodą i obgotować tak, żeby skóra łatwo zeszła. Oczyściwszy go, znowu nalać świeżą wodą, posolić, wyszumować, włożyć cebuli, włoszczyzny, korzeni i niech się tak gotuje do miękkości. Tymczasem zrobić szary sos następującym sposobem: Łyżkę mąki zrumienić mocno na ogniu, dołożyć łyżkę masła i razem przesmażyć, rozprowadzić rosołem od ozora, wrzucić dużych rodzenków, migdałów słodkich cienko pokrajanych, trochę cytrynowej skórki, soli, cukru, wcisnąć cytryny do smaku,

parę łyżek francuzkiego wina i gotować wszystko zwolna, dopóki rodzenki nie zmiękną. Ozór wyjąć z gorącego rosołu, pokrajać w skośne plastry i zalać sosem. Gdy sos nie dość ciemny, można wlać łyżeczkę karmelu

267. Ozór marynowany.

Oczyszczony ozór natrzeć dobrze solą, przymięszawszy do niej łyżeczkę saletry, włożyć w miskę, wrzucić parę ziarnek pieprzu i bobkowych liści, nakryć denkiem i wynieść do piwnicy. Po 10 dniach jest już do użycia, tylko przez ten czas trzeba go kilka razy przewrócić. Po wypłókaniu ozór ugotować w dużej ilości wody, a gdy miękki będzie, skórę ciągnąć, pokrajać i podać zamiast sztuki mięsa rumianej. Do tego chrzan z octem.

268. Cynadry.

Obgotowane cynadry pokrajać w plasterki, podłożyć masła, wlać trochę rosołu i dusić na wolnym ogniu, w końcu dopiero posolić, a gdy będą miękkie zakruszyć bułeczką, zagotować raz jeszcze i wydać.

269. Gulasz węgierski.

Parę funtów polędwicy albo krzyżówki wyżyłować, rozbić i pokrajać na małe, grube zraziki. Ćwierć funta słoniny pokrajać i usmażyć wkrajawszy parę cebul, włożyć w to mięso, przesypując czerwonym pieprzem zwanym papryką, solą i tłuczonym kminkiem, wlać pół szklanki węgierskiego wina, nakryć pokrywą i dusić na wolnym ogniu. Gdy zmiękną zrazy podlać rosołem, zaprawić mąką, wcisnąć pół cytryny, poddusić jeszcze i wydać, obłożywszy na półmisku smażonemi kartofelkami.

270. Flaki.

Oczyszczone i wymoczone flaki sparzyć, a następnie nalać zimną wodą, wstawić na ogień i niech się gotują kilka godzin. Osobno wziąść kilka funtów wołowiny z kośćmi i rurą wstawić, wyszumować i odebrać. Flaki z wody wyjąć, pokrajać na cienkie paski, wrzucić do rosołu, posolić i dodać włoszczyzny, jako to: marchwi, pietruszki, porów, selerów, wszystko pokrajane w cienkie paseczki. Gdy już flaki będą miękkie, wsypać trochę pieprzu, majeranku i imbiru; 2 łyżki masła utrzeć z łyżką mąki, rozebrać rosołem, zaprawić flaki i gotować jeszcze. W końcu wyjąć mięso, które nie podaje, a flaki wylać na salaterkę, posypać z wierzchu siekaną pietruszką i obłożyć pulpetami albo kiszką, która się tak przyrządza: drobną gryczaną kaszkę sparzyć tłustością, wsypać trochę soli, pieprzu, majeranku i utarzać w tej kaszy kiszkę wołową, przewróconą na lewą stronę. Potem ją przewrócić na prawą stronę, zawiązać obydwa końce i ugotować osobno, Gdy miękka pokrajać w skośne kawałki i obłożyć niemi flaki. Chcąc mieć flaki na zupę dolewa się więcej rosołu i podaje tylko z pulpetami.

271. Flaki z pieca.

Oczyszczone flaki moczyć przez kilka godzin w zimnej wodzie, często ją odmieniając, potem włożyć do garnka, dodać włoszczyzny, jako to: kilka korzonków marchwi, pietruszki, seler, parę rzep białych, zalać wodą, nakryć pokrywą, oblepić ciastem i wstawić w piec niech się 4 do 5 godzin gotują, poczem wyjąć z pieca i nie odkrywać aż zupełnie wystygną. Gdy to nastąpi wyjąć flaki, pokrajać w drobne paseczki, dodać tłuczonego pieprzu, soli, kawałek imbiru, angielskiego ziela,

usiekać drobno pół funta młodej słoniny, dodać 8 łyżek kwaśnej śmietany, 4 żółtka, 1 [illegible], dodać 8 łyżek utartą bułkę, wysmarować rądel masłem, włożyć [illegible] wymięszane z dodatkami flaki, położywszy [illegible] wanego ciasta, przełożyć spód rądelka kawał rozwałkosła, przykryć [illegible] układać flaki kawałkami młodego mawić na [illegible] wierzch ciastem, na to pokrywą i wstaodzinę do pieca. Po upieczeniu wyłożyć na półmisek jak babkę.

272. Cynadry na winie.

Cynadry oczyścić, pokrajać w talarki, a położywszy kawałek masła, dusić w rądlu na wielkim ogniu. Gdy nawpół przesmażone dodać siekanej cebuli, pietruszki i osypać mąką, w końcu podlać szklanką białego wina, dodać soli, pieprzu, kawałek masła i sok z cytryny, ale już nie gotować, bo cynadry stwardnieją.

273. Kołduny.

Na 4 funty polędwicy lub pieczeni wziąść tyleż łoju od nerek, mięso i łój drobno bardzo usiekać, wymięszać dobrze, dodać parę utartych cebul, soli, pieprzu, majeranku, zagnieść ciasto z kilku jaj, mąki i wody, robić z niego wałeczki, krajać na kawałki, każdy kawałek rozwałkować osobno, nałożyć farszem, zawinąć, posmarowawszy brzeg białkiem, a gdy wszystkie będą gotowe rzucać na gotującą się wodę. Skoro wypłyną na wierzch odcedzić i wydać nie polewając tłustością.

274. Bigosik z pozostałej pieczeni.

Kawałek pieczeni lub sztuki mięsa pokrajać w kostkę, dodać parę jabłek, cebulę pokrajaną w talarki, za-

lać rosołem i zagotować. Łyżkę mąki usmażyć na rumiano z łyżką masła, wlać octu, zagotować, zaprawić tem bigosik, raz jeszcze zagotować i wydać. Gdy za kwaśny, wsypać łyżeczkę cukru.

275. Frytura do smażenia.

Wziąść świeżego łoju od nerek pokrajać w kostkę, zalać zimną wodą i postawić na ogniu, nie przykrywając. Gdy się woda zupełnie wygotuje, wygnieść tłuszcz, przecedzić przez gęste sito do glinianego słoja i wynieść do piwnicy. Tak urządzony tłuszcz może być użyty do smażenia, mięszając go po połowie ze szmalcem lub masłem.

ROZDZIAŁ VII.

CIELĘCINA.

Najlepsze jest mięso z cielęcia od 4 do 8 tygodni mającego; młodsze ani starsze nie jest już dobre do użycia. Wybrać należy cielęcinę z tłustością białą, prawie przezroczystą, któraby całe mięso okrywała. Tłustość czerwonawa, szczególniej przy nerkach, jest oznaką złego gatunku mięsa.

276. Pieczeń cielęca.

Cielęcina, jak i każde pieczyste, najlepsza jest z rożna, gdy jednak nie ma tak urządzonej kuchni i pieczeń musi się piec pod blachą, w takim razie trzeba koniecznie położyć w brytfannę ruszt i na to dopiero pieczeń. Piękną cielęcą ćwiartkę zbić mocno i namoczyć na godzinę w zimnej wodzie. Potem wyjąć, posolić i w godzinę po nasoleniu włożyć na rożen i piec na silnym ogniu, ciągle polewając masłem. Jeżeli ma się piec, to rozpuścić masło w brytfannie, włożyć pieczeń na ruszt, nakłaść masła na wierzch w kawałkach, a skoro ścieknie znów świeżem masłem polać, żeby pieczeń ani na chwilę suchą nie była. Gdy się dobrze zrumieni obsypać bułeczką i podać na stół, polewając własnym sosem. Pieczeń można krajać prostopadle do kości lub z wierzchu w skośne plastry, ale zawsze tak zręcznie ułożyć, aby kość nie była widoczną na półmi-

sku. Do pieczenia cielęciny piec musi być bardzo gorący, aby dłużej się nie piekła jak półtorej godziny.

277. Pieczeń cielęca z kawiorem.

Upiec cielęcinę wyżej podanym sposobem. Na dopieczeniu zdjąć ją z rożna, ponakrawać głęboko i przełożyć kawiorem zaprawionym poprzednio oliwą, cytrynowym sokiem i tartą bułką Pieczeń ułożyć później w rądlu, przykryć pokrywą, żeby przeszła smakiem kawioru, potrzymać parę minut na wolnym ogniu i wydać na stół. Zamiast kawioru można użyć do przekładania utartych na massę i zmięszanych z bułeczką sardeli.

278. Pieczeń cielęca z biszmelem.

Wymoczoną w mleku pieczeń upiec na rożnie, ciągle polewając masłem, a skoro się dopieka użyć do polewania sosu zwanego biszamel, którego sposób robienia podaliśmy i nim oblać na wydaniu. Lepiej jest jeszcze zdjąć przedtem pieczeń z rożna, włożyć na brytfannę, ponakrawać głęboko, ponalewać w te szpary gęstego sosu, resztą oblać całą pieczeń, z wierzchu posypać tartym szwajcarskim serem i wstawić na parę minut w piec.

279. Pieczeń cielęca *(fricandeau)*.

Rozkroić surową cielęcą pieczeń, wyjąć z niej kości i naszpikować słoniną; pół funta masła niesolonego wymięszać z pieprzem, wcisnąć w nie sok z jednej cytryny, nałożyć tem masłem środek pieczeni, zawinąć mocno, związać szpagatem i upiec na rożnie lub w piecu, polewając ciągle masłem.

280. Pieczeń nadziewana.

Wziąść 2 utarte bułki, 2 żółtka, łyżkę masła, łyżeczkę cukru, parę gorzkich migdałów, 10 słodkich, utłuczonych na massę, garść rodzenków drobnych, czarnych, trochę cytrynowej skórki, wszystko to wymięszać, dodać pianę z ubitych białek i tem nadzieniem nałożyć błonę znajdującą się przy cielęcej ćwiartce, którą po nasoleniu wkłada się na rożen lub na brytfannę i piecze się, ciągle polewając masłem. Na dopieczeniu posypuje się tartą bułeczką.

281. Pieczeń cielęca marynowana.

Dużą ćwiartkę cielęciny posolić, sparzyć lekkim octem, dodać korzeni, bobkowego liścia, przycisnąć denkiem i zostawić na kilka dni, najdłużej na tydzień. Wyjmując do pieczenia trzeba gęsto naszpikować młodą słoniną, piekąc, dobrze polewać masłem, w końcu zaś śmietaną z łyżeczką kaparów, osypać bułeczką i wydać na gorąco lub na zimno. Chcąc na dłuższy czas przechować trzeba cielęcinę dobrze nasolić, dodawszy nieco saletry i przycisnąć denkiem; można także dodać trochę korzeni, holendru, bobkowego liścia i dopiero na parę godzin przed upieczeniem sparzyć octem i naszpikować. Tak przyrządzona cielęcina daje się przechować do 3 tygodni.

282. Mostek cielęcy nadziewany.

Piękny mostek cielęcy wymoczyć w zimnej wodzie, następnie posolić i nadziać następującym farszem: Dwie utarte bułki, parę łyżek świeżego masła, trochę siekanej pietruszki lub kopru, soli, jedno żółtko, wymięszać na

pulchną massę, nadziać mostek pod zwierzchnią skórą i upiec na brytfannie, często polewając masłem; przed wydaniem posypać bułeczką. Zamiast w piecu, można mostek udusić w rądlu, podłożywszy na spód sporo masła.

283. Potrawka z cielęcego mostku lub górki z rakami.

Ugotować mostek lub górkę w krótkim sosie z włoszczyzną i pokrajać na kawałki. Usmażyć łyżkę masła z mąką, rozprowadzić rosołem, wbić 4 żółtka, potrzymać trochę na ogniu, mięszając ciągle, zaprawić rakowem masłem; włożyć w ten sos mostek, rozgrzać mocno i wydać na salaterce, obłożywszy rakowemi szyjkami. Można potrawę cielęcą robić z sosem cytrynowym, korniszonowym lub szarym, których sposoby przyrządzania podaliśmy.

284. Mostek cielęcy z agrestem.

Wypłókany mostek nalać zimną wodą i wstawić na ogień. Gdy się podgotuje, odebrać jak zwyczajny rosół, to jest, mięso opłókać w zimnej wodzie, nalać go napowrót przecedzonym rosołem, posolić, dodać włoszczyzny i gotować do miękkości. Następnie wyjąć z rosołu, kości odrzucić, mięso pokrajać na zgrabne kawałki, obsuszyć, potem maczać w jajku, osypać bułeczką i smażyć na klarowanem maśle. Agrest surowy lub marynowany udusić w rądelku z masłem i cukrem, dodać parę łyżek rosołu, zagotować parę razy na silnym ogniu i oblać nim mostek ułożony na półmisku. W ten sposób można robić mostek z sosem pożeczkowym lub korniszonowym.

285. Potrawka cielęca z ryżem.

Łopatkę lub mostek cielęcy ugotować z włoszczyzną i solą na miękko, potem wyjąć, przykryć na półmisku, żeby nie szczerniał, a rosołem zalać pół funta ryżu wpierw sparzonego i wypłókanego w zimnej wodzie, dodać jeszcze łyżkę masła i dusić aż ryż sypki będzie. Wtedy włożyć do niego mięso, żeby się rozgrzało, układać na półmisku, przekładając ryżem, oblać masłem zrumienionem z bułeczką.

286. Potrawka cielęca z zielonym groszkiem.

Piękny kawałek cielęciny udusić na miękko z włoszczyzną, masłem i korzeniami, osobno zaś ugotować na sypko świeży zielony groszek, biorąc pół kwarty groszku na 2 funty mięsa. Gdy już miękki nalać go odcedzonym sosem z cielęciny, dodać cukru i zagotować; w końcu włożyć do groszku cielęcinę, żeby się rozgrzała, wydać na półmisku, polewając masłem zrumienionem z bułeczką.

287. Potrawka cielęca z szarym sosem.

Ociągnąć we wrzącej wodzie cielęcą łopatkę lub mostek, nalać świeżą wodą, włożyć włoszczyzny, korzeni i gotować do miękkości. Potem rozebrać na kawałki i nalać następującym sosem: Zarumienić łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem, wrzucić garść rodzenków sułtańskich, wcisnąć cytrynowego soku, wlać kieliszek wina, karmelu do zafarbowania, zagotować parę razy, włożyć cielęcinę, jeszcze raz podgotować i wydać.

288. Potrawka z pozostałej pieczeni.

Odjąwszy zrumienioną skórkę, pokrajać w średniej grubości plasterki cielęcą pieczeń, do tego zrobić następujący sos: Łyżkę masła zrumienić z łyżką mąki, wrzu-

cić w to usiekaną cebulę, trochę zielonej pietruszki, kilka usiekanych sardeli lub jednego śledzia, rozprowadzić szklanką buljonu lub gorącej wody, posolić, popieprzyć, wlać kieliszek octu i zagotować. W sos ten włożyć pokrajaną pieczeń i zagotować razem. Zamiast takiego można zrobić sos agrestowy, cytrynowy, lub korniszonowy. Można też z pozostałej pieczeni zrobić potrawę na zimno. Pokrajane zraziki ułożyć na półmisku, posypać siekanemi jajami, sypiąc osobnym pasem żółtko a osobnym białko, umieścić pas drobno usiekanych gotowanych buraczków, dalej pas szczypiorku, korniszonów pokrajanych i rozmaitych pikli, a osobno do tego ocet i oliwa. Można podać na śniadanie albo jako majonez po zupie.

289. Kotlety z pozostałej pieczeni.

Pieczeń usiekać drobno, wsypać do niej dwie łyżki tartej bułki, parę jaj, przesmażoną z masłem cebulę wymięszać dobrze, robić małe płaskie kotleciki, posypać bułeczką i smażyć na maśle. Do tego sos cytrynowy lub kaparowy.

290. Kotlety cielęce w papilotach.

Usiekać parę funtów cielęciny i wyżyłować. Na funt cielęciny wziąść jedną bułkę wymoczoną w mleku i wyciśniętą, dwa żółtka i kawałek masła, wymięszać wszystko na pulchną massę, robić małe kotleciki, posolić po wierzchu, posypać zieloną pietruszką lub szczypiorkiem i zawijać w papier pocięty w kwadraty i posmarowany masłem. Następnie ułożyć w patelnię na roztopione masło i smażyć na wolnym ogniu, a skoro się usmażą podać na półmisku razem z papierem. Do tego osobno pokrajana w plasterki cytryna.

291. Kotlety cielęce z móżdżkiem lub grzybkami.

Zrobić siekane kotlety z cielęciny, dodając wymoczoną w mleku bułkę, jajko i kawałek masła; posmarować żółtkiem, posypać bułeczką i obsmażyć w maśle. Ugotować cielęcy móżdżek, przetrzeć przez sito, zmięszać z tartą bułeczką i jednem żółtkiem, smarować tą massą kotlety, poukładać na blachy i wstawić w piec na 10 minut. Zamiast móżdżku można wziąść grzybów świeżych, udusić w maśle z cebulką, dodać trochę pieprzu i smarować niemi kotlety.

292. Kotlety po angielsku.

Można te kotlety zrobić na poczekaniu. Pokrajać zraziki cielęce i tyleż takiej samej wielkości plasterków młodej słoniny. Mięso osolić, popieprzyć i na rozpuszczone masło kłaść razem ze słoniną. Skoro się obsmaży po obu stronach, co się poznaje, gdy za przyciśnięciem noża mięso czujemy ścisłem, wtedy włożyć na półmisek, przekładając plasterkami słoniny. Do pozostałej tłustości wsypać łyżkę mąki, trochę wody, wymięszać dobrze na ogniu i niegotując polać tym sosem kotlety.

293. Kotlety cielęce siekane.

Z łopatki i górki cielęcej wykroić mięso, usiekać jak można najdrobniej, wyżyłować, dodać dwie bułki namoczone w mleku i wyciśnięte dobrze, trochę soli; gnieść wszystko na jedną massę przynajmniej pół godziny, bo od wyrobienia mięsa zależy pulchność kotletów, wbić 3 żółtka, jeśli kto lubi, przesmażoną cebulę i nożem w wodzie umaczanym robić z tego kotlety, włożyć w każden po kostce i skropić cytrynowym so-

kiem. Po usmażeniu położyć na każdym kotlecie plasterek cytryny.

294. Kotlety bite.

Oczyścić cielęce żeberka z żył, wykroić każdą kostkę z mięsem osobno, wybić mocno i posolić, na chwilę przed smażeniem, bo inaczej zczerwienieje, osypać bułeczką i spuszczać na gorące masło. Skoro nabiorą żółtawego koloru przewrócić na drugą stronę, podsmażyć i wydać na stół; zalać na półmisku masłem, ubrać amoretkami i piklami. Można także kotlety ubrać na półmisku garniturem z jarzyn, okładając je naokoło kupkami. Skoro podaje się z sosem, wtedy kotlety układają się naokoło półmiska, a sos wlewa się w środek.

295. Sznycle wiedeńskie.

Pokrajać w poprzek zrazy z cielęcej pieczeni, zbić, posolić, osypać mąką i wrzucić na wrzące masło smażąc jak befsztyk. Jak się zrumienią przewrócić na drugą stronę, podsmażyć i podlać masłem, w którém się smażyły. Na półmisku można obłożyć przysmażonemi kartofelkami.

296. Kotlety bite z chrzanem.

Cielęce kotlety zbić i usmażyć, nie maczając ich w jajku, tylko lekko posypując mąką. Wziąść 3 łyżki tartego chrzanu, łyżkę masła surowego, łyżkę cukru, jedno żółtko, wszystko to wymięszać i tą massą nałożyć cienko usmażone kotlety, poukładać je na półmisku, wstawić w piec, a skoro się zagrzeją wydać, zacisnąwszy każdy sokiem z cytryny.

297. Kotlety siekane bardzo delikatne.

Funt cielęciny usiekać drobniutko, wyżyłować tak, żeby ani jednej żyłki nie było, dodać pół funta roztartego wołowego szpiku, wymoczony w mleku ośrodek bułki, posolić, wymięszać wszystko, robić z tej massy płaskie kotleciki, posmarować żółtkiem, posypać tartą bułeczką i smażyć na gorącem sklarowanem maśle. Położywszy na patelnię, trzeba je przykryć talerzem, wtedy urosną i zrobią się pulchne, potem przewrócić na drugą stronę, podrumienić do pomarańczowego koloru i wydać podlawszy buljonem.

298 Wątróbka cielęca smażona.

Ociągniętą ze skórki wątróbkę pokrajać w plastry, zbić każdy nożem, umaczać w mące i spuszczać na wrzące masło. Skoro się z jednej strony zrumieni posolić, przewrócić, podsmażyć trochę, a gdy za przyciśnięciem noża nie będzie się krew pokazywać wydać na stół.

299. Wątróbka cielęca duszona.

Wymoczoną w mleku wątróbkę ociągnąć ze skórki, naszpikować świeżą słoninką, włożyć w rądel, podłożywszy masła, pokrajaną cebulę, przykryć i postawić na wolnym ogniu, często przewracając, żeby się nie przypaliła. Na krótko przed wydaniem zakruszyć bułeczką.

300. Budyń z wątróbki.

Uduszoną wątróbkę cielęcą utrzeć na tarce; ćwierć funta masła roztopić w rądelku, wrzucić w niego wątróbkę, usmażyć, dodawszy jeszcze parę usiekanych ce-

bul i pół funta słoniny drobno usiekanej; następnie wbić w to 10 żółtek, dodać dwie w mleku wymoczone i wyciśnięte bułki, trochę soli, muszkatołowej gałki, wymięszać dobrze, włożyć w wysmarowaną formę lub serwetę i gotować na parze przez 2 godziny. Na półmisku oblewa się kaparowym sosem.

301. Naleśniki z wątróbką.

Usmażyć naleśniki zwyczajnym sposobem. Oczyszczoną z błony wątróbkę cielęcą naszpikować i udusić, następnie utrzeć na tarce, wziąść sporo masła lub wytopionej słoniny bez skwarek, przesmażyć z posiekaną cebulą, wrzucić w to wątróbkę, dodać soli, tłuczonego pieprzu, angielskiego ziela, oraz goździków, wlać parę łyżek rosołu i przesmażyć razem. Wysmarowany masłem rądel wyłożyć naleśnikami dno i boki, położyć warstwę wątróbki, na to naleśnik, znów wątróbki i tak ciągle przekładać, z wierzchu nakryć naleśnikami i wstawić w piec na pół godziny.

302. Cielęce kreski.

Usiekać drobno zielonej pietruszki, cebulkę jedną, kilka pieczarek, wrzucić na rumiane masło i przesmażyć; w to włożyć oczyszczone kreski cielęce, przekładając krążkami cebuli, posolić, popieprzyć, wlać pół szklanki rosołu i tyleż białego wina, przykryć i gotować na wolnym ogniu. Skoro kreski będą miękkie wydobyć je, sos sklarować, zaprawić mąką i polać nim kreski na półmisku.

303. Główka cielęca smażona.

Oczyszczoną cielęcą główkę ugotować na miękko wraz z czterema nóżkami, powybierać kości, a skórkę

pokrajać na dość duże kawałki. Zrobić gęstego biszamelu z pół kwarty śmietany rozbitej jajkiem i trochą mąki, rozgrzać mięszając ciągle, a potem dodać soli, trochę pieprzu i ostudzić; gdy zgęstnieje nakładać w każdy kawałek z główki tego sosu, zwinąć w trąbkę jak paszteciki, posypać mąką, umaczać w rozbitem jajku, posypać znów z wierzchu bułeczką i smażyć na gorącem maśle. Można podać po zupie zamiast pasztecików albo jako potrawkę zalać na półmisku sosem cytrynowym albo kaparowym.

304. Potrawka z cielęcej główki (*à la vinegrette*).

Oczyszczoną główkę sparzyć, a następnie wymoczyć przez parę godzin w zimnej wodzie, wyjąwszy z wody rozkroić na połowę, wybrać mózg, ozorek i kości, skórę na główce poprzekrawać nie uszkadzając jednakże ucha i owinąć w czyste płótno, żeby nie zczerniała. Tymczasem przygotować w dużym rądlu następujący sos: Pół funta słoniny przetopić, do tego wsypać dwie łyżki mąki, ale nie rumienić, dodać 3 cebule, 2 marchwie, sporo korzeni, łyżkę octu, soli, nalać tyle wody, żeby pokryła główkę i zagotować. Wtedy włożyć główkę i ozorek (móżdżek gotuje się osobno) i przez kilka godzin wolno gotować, dolewając wody, aby główka ciągle była przykryta. Skoro miękka wyjąć, ostrożnie wybrać resztę kości, ułożyć na półmisku w ten sposób, aby ozorek, który trzeba przekroić wzdłuż leżał po środku, uszy po bokach, a mózg pomiędzy niemi. Naokoło ubrać suto gałązkami zielonej pietruszki, mózg i ozorek posypać siekaną pietruszką, a osobno podać ostry sos tatarski lub remuladowy.

305. Nóżki cielęce po tatarsku.

Oczyszczone nóżki cielęce nalać 2 kwaterkami wody, kwaterką lekkiego francuzkiego wina, włożyć parę cebul, włoszczyzny i odrobinę szafranu. Gdy już nóżki będą miękkie wyjąć z sosu, kości odrzucić a mięso pokrajać w paski, rosół zaś użyć do następującego sosu: 4 na twardo ugotowane żółtka utrzeć z 2 łyżkami oliwy, dodać parę ziarnek kaparów, łyżeczkę miałkiego cukru, rozebrać przecedzonym rosołem, wymięszać dobrze, osolić, włożyć pokrajane nóżki i zagotować raz. Na wydaniu wcisnąć sok z pół cytryny.

306. Nóżki cielęce w cieście.

Nóżki cielęce ugotować w osolonej wodzie i wzdłuż między kopytkami przekroić na połowę. Rozbić kilka żółtek z mąką i wodą jak na naleśniki, domięszać pianę z białek, maczać w tem cieście nóżki i smażyć w roztopionem maśle. Można też nóżki podawać na potrawę w szarym sosie.

307. Siekanka cielęca.

Lekkie i serce ugotować w osolonej wodzie i posiekać drobno. Łyżkę masła usmażyć z posiekaną cebulką, dodać do tego trochę cytrynowej skórki, rozprowadzić rosołem, wlać parę łyżek octu, pół łyżki miałkiego cukru, włożyć do sosu usiekane lekkie i razem dobrze podgotować.

308. Forszmak.

Usiekanej drobno pieczonej cielęciny szklankę, dobrze napełnioną, tyleż przetartych ugotowanych kartofli,

dwa śledzie obrane z ości i usiekane, dwa jabłka utarte na tarce, 4 łyżki kwaśnej śmietany, 2 łyżki masła, 4 jaja, trochę na tarce utartej cebuli, wszystko to dobrze wymięszać na massę, dodać soli, odrobinę tłuczonego pieprzu, angielskiego ziela, ułożyć w wysmarowany masłem i osypany bułeczką rądel i na pół godziny wstawić w gorący piec. Doskonała potrawa na śniadanie lub po zupie zamiast pasztetu.

309. Kotlety z móżdżku.

Oczyszczony mózg cielęcy lub wołowy namoczyć w zimnej wodzie, potem nalać gorącą wodą osoloną z octem, zagotować raz, odcedzić, a po wystudzeniu zdjąć żyłki i pokrajać na płaskie zraziki, maczać każdy w rozbitem jajku, posypać bułeczką i smażyć na maśle. Kotlety te podają się jako garnirunek do jarzyn.

ROZDZIAŁ VIII.

BARANINA.

Dobra baranina powinna mieć mięso mocno czerwone a tłustość białą, nie należy nigdy używać zaraz po zabiciu barana, ale powinno parę dni wisieć w suchem miejscu, chcąc ją mieć bardzo kruchą, trzeba pieczeń owinąć w serwetę i na parę dni zakopać w ziemi albo sparzyć gorącym octem. Jak każda pieczeń jeśli się pod blachą piecze, trzeba odrazu w gorący piec wstawić, wtedy tylko zachowa całą soczystość; piecze się najdłużej godzinę.

310. Pieczeń zwyczajna barania.

Odjąć tłustość z pieczeni, zbić mocno, śparzyć octem, naszpikować czosnkiem albo małą cebulką szarlotką, natrzeć dobrze solą i zostawić, niech tak poleży z godzinę. Potem ułożyć na brytfannę, położywszy masła, wstawić w gorący piec i polewać często własnym sosem, który na dopiekaniu można podlać parą łyżkami śmietany. Można poznać, że pieczeń gotowa, skoro para z niej wychodzi a sos wycieka kroplami. Wtedy ułożyć na półmisku, pokrajać zręcznie i polać przecedzonym sosem.

311. Pieczeń barania duszona.

Baraninę należy sparzyć gorącym octem, przez co nabiera kruchości i natrzeć solą. Włożyć w rądel parę plasterków słoniny, pokrajanej cebuli, marchwi, pietruszki, selera, pora, włożyć na to pieczeń, podlać octem, przykryć szczelnie i dusić na wolnym ogniu często przewracając. Skoro się podrumieni wyjąć pieczeń, sos przefasować przez sito, pieczeń włożyć napowrót do rądla, osypawszy ją mąką i nalać sosem oraz kilku łyżkami śmietany kwaśnej przykryć i dusić do miękości.

312. Pieczeń barania na sposób sarniny.

Piękną pieczeń baranią albo cąber obrać starannie ze wszystkiej tłustości i żył, zagotować octu z korzeniami, bobkowem liściem, imbirem i gorącym zalać pieczeń, zostawiając ją tak na parę dni, należy tylko codzień przewrócić na drugą stronę. Wyjąwszy z octu posolić dobrze, niech tak jeszcze poleży, naszpikować słoniną i piec na rożnie lub pod blachą, polewając z początku masłem, a w końcu dobrą kwaśną śmietaną. Podając na stół sos przecedzić i wlać w sosjerkę.

313. Baranina z ryżem.

Łopatkę baranią lub mostek pokrajać na kawałki, ugotować z solą, włoszczyzną i cebulą, wyszumowawszy jak rosół. Gdy nawpół miękka wyjąć, a rosołem zalać ryż sparzony wpierw i wypłókany, dodać jeszcze dobrą łyżkę masła, niech się ryż gotuje, gdy już nieco napęcznieje włożyć do niego baraninę, oraz kilka małych obranych cebulek, przykryć, dusić razem póki mięso i ryż nie będą miękkie. Wtedy wyjąć na półmisek i za-

lać masłem zrumienionem z bułeczką. Można taką samą potrawę z ryżem zrobić z odgrzewanej pieczeni.

314. Potrawka z mostku baraniego.

Mostek barani albo łopatkę ugotować w krótkim sosie, gdy miękkie mięso wyjąć, pokrajać na kawałki, zrobić sos kaparowy, pomidorowy lub z korniszonów, rozebrać rosołem, w którym się gotowała potrawka, włożyć mięso, zagotować razem i wydać.

315. Potrawka z pozostałej pieczeni.

Obrać mięso z żył i pokrajać w kostkę. Zrumienić masła z mąką i cebulą, rozprowadzić rosołem lub wodą, wcisnąć pół cytryny, dodać jeszcze pół szklanki wina francuzkiego, parę grzybków, trochę cukru i soli, zagotować razem, wrzucić mięso aby się tylko dobrze rozgrzało, gdyż w gotowaniu pieczone mięso zawsze twardnieje. Osobno ugotować na gęsto ryżu z masłem i solą i ułożyć go w około półmiska, oblać zrumienionem masłem, a mięso z sosem włożyć w środek. Można także do podobnego sosu pokrajać pieczeń w dość duże kawały i zalać sosem, wtedy może się obejść bez ryżu. Sos trzeba mocno zrumienić, a zamiast cytryny wziąść parę jabłek.

316. Potrawka z baraniny z pomidorami.

Rądel wyłożyć plasterkami słoniny, wkrajać włoszczyzny, ułożyć na to baranią pieczeń lub łopatkę, zalać wodą na wpół z octem i pod pokrywą dusić aż zmięknie. Ugotować osobno kilkanaście pomidorów i przez sito przefasować do baraniny, którą się osypuje mąką i jeszcze

z pomidowami dusi, następnie pokrajaną w zgrabne kawałki podaje na półmisku.

317. Potrawka z baraniny z kapustą włoską.

Kawał baraniny obgotować z włoszczyzną. Kapustę włoską pokrajać na ćwiartki, sparzyć i ułożyć w rądelek podłożywszy łyżkę masła. Na to kłaść warstwę pokrajanej w zrazy baraniny, znów kapustę naprzemian z baraniną, aż póki wszystka nie wyjdzie. Wtedy zalać wygotowanym z baraniny rosołem, przykryć, dusić, dopóki kapusta miękka nie będzie, a sos zupełnie się nie wygotuje, wtedy zapalić potrawkę masłem z mąką i wydać.

318. Potrawka z baraniny z kalafiorami.

Łopatkę lub mostek baraniny ugotować z włoszczyzną, dodawszy jeszcze ząbek czosnku i korzeni. Gdy mięso będzie miękkie a sos się wysadzi, wtedy przecedzić go przez sito, tłustość zdjąć, wlać trochę na półmisek, posypać tartym serem, na to ułożyć pokrajaną baraninę, na około brzegiem półmiska ugotowane kalafiory, wszystko to polać resztą sosu, posypać serem i wstawić w letni piec, aby się nie zrumieniło. Tak samo przyrządza się potrawka, zamiast kalafiorów biorąc marynowane korniszony, które przed użyciem należy sparzyć, żeby nie miały zbytniej ostrości. Do potrawki z korniszonami sera się nie używa.

319. Pieczeń barania duszona z kartoflami.

Tłustą pieczeń baranią zbić dobrze, sparzyć octem, natrzeć solą, pieprzem, korzeniami, włożyć w rądel dodawszy marchwi, cebuli, goździków, korzeni i słoniny

krajanej w plasterki, oraz kilkanaście kartofli, zalać kilku łyżkami rosołu, przykryć rądel i postawić na wolnym ogniu. Gotować się powinna 2 godziny, często przewracając, potem wyłożyć na półmisek, pokrajać, obłożyć jarzynami, z któremi się gotowała i polać sosem, z którego tłustość zdjąć należy. Tak samo można przyrządzać baraninę biorąc zamiast kartofli bulwy.

320. Kotlety baranie po francuzku.

Baraninę dobrze usiekać, wyżyłować, dodać kawałek słoniny, 2 sardele, cebuli, soli, korzeni, wszystko to usiekawszy razem z mięsem zmięszać, wbić 1 jajko, trochę tartej bułki, porobić małe, grube kotleciki, włożyć do rądla, zalać szklanką rosołu, po połowie z winem białem wrzucić włoszczyzny i dusić pod pokrywą. Na wydaniu zebrać tłustość, sos zapalić masłem z mąką i wydać.

321. Kotlety baranie *à la soubise.*

Pokrajać kotlety, licząc dwie kostki na jeden kotlet, wyżyłować, rozbić, posolić, popieprzyć i polać oliwą, a następnie maczać w mące i smażyć na wrzącem maśle lub jeśli można na ruszcie, smarując je ciągle po wierzchu masłem. Skoro gotowe wyłożyć na półmisek, kładąc na około jeden obok drugiego, a w środku wlać osobno przyrządzony biały cebulowy sos *à la soubise.* Sos ten jest najlepszy do kotletów baranich, nawet do siekanych. Zamiast tego można też zrobić sos z szarlotek i tak: kwaterkę obranych małych cebulek udusić w maśle pod pokrywą, osobno rozpuścić kawałek buljonu, zapalić mąką z masłem, wlać parę łyżek octu, łyżkę miałkiego cukru, zagotować i zalać tem obłożone szarlotkami kotlety.

322. Kotlety duszone.

Wyżyłowane i wybite kotlety zrumienić na maśle z obydwóch stron, potem podlać szklanką rosołu, wsypać trochę soli, parę ziarnek pieprzu, wiązkę włoszczyzny, ząbek czosnku, przykryć i gotować na wolnym ogniu. Tymczasem powykrawać młode rzepki łyżeczką okrągłą; zrobić sos z buljonu lub rosołu zapalonego masłem z mąką, włożyć w rosół wiązkę włoszczyzny, posolić, dodać kawałek słoniny i parę kawałków cukru, zalać tem rzepkę i gotować do miękkości. W końcu wyjąć włoszczyznę, włożyć kotlety, zagotować razem, zebrać tłustość i wyłożyć na półmisek, umieszczając sos z rzepką w środku a kotlety na około półmiska.

323. Kotlety siekane

Wykroić mięso z części kotletowej lub baraniej łopatki, wyżyłować, usiekać drobno, dołożyć do tego dwie łyżki tartej bułki, 2 żółtka, kawałek masła, posolić, wymięszać dobrze, porobić kształtne kotleciki, smarować rozbitem jajkiem, osypać bułeczką i smażyć w sklarowanem maśle. Do takich kotletów podaje się sos rumiany, kaparowy, korniszonowy lub z grzybków.

324. Piław turecki.

Tłustą baraninę ugotować w krótkim sosie z solą, włoszczyzną, korzeniami i cebulą. Wziąść pięknego białego ryżu, sparzyć, następnie wymoczyć w zimnej wodzie i wstawić w rądelku nalawszy rosołem, w którym się gotowała baranina, prócz tego dodać łyżkę masła, garść drobnych cebulek i gotować do miękkości. Skoro będzie gotów ułożyć na blaszanym półmisku warstwę ryżu, na to

w drobne kawałki pokrajaną baraninę, przykryć ryżem, polać po wierzchu zrumienionem masłem, posypać parmezanem i wstawić w piec na parę minut. Ryż powinien być bardzo sypko i tłusto ugotowany. Można na około półmiska zrobić rant z francuzkiego ciasta, który należy upiec jeszcze przed ułożeniem potrawy.

325. Baranina po tatarsku.

Usiekać mięsa kotletowego lub łopatkę, dołożyć łoju, żeby bardzo tłuste było, posolić, popieprzyć i dodać taką samą ilość obgotowanego nawpół ryżu. Wziąść duże liście świeżej białej kapusty, sparzyć, nakładać wymięszanym farszem, zawinąć mocno, ułożyć w rądlu, zalać śmietaną, kilku łyżkami rosołu i dusić pod pokrywą. Przed wydaniem zapalić sos masłem z mąką.

326. Budyń z baraniej wątrobki.

Ugotować w osobnej wodzie lekkie i wątróbkę baranią, dodawszy sporo włoszczyzny i cebuli, potem odcedzić, usiekać bardzo drobno, dodać do tego kubek utartej bułki, kubek bardzo drobnej gryczanej kaszki utartej na mąkę, pół kubka roztopionej tłustości lub masła, 5 jaj dobrze rozbitych, 3 łyżki kwaśnej śmietany, soli, pieprzu, angielskiego ziela miałko utłuczonego, wymięszać dobrze i włożyć całą tę massę w rądel wysmarowany, osypany bułeczką i wyłożony na około naleśnikami. Przykryć z wierzchu naleśnikiem i wstawić w piec na dobrą godzinę. Do tego można dodać osobno ostry sos.

327. Pasztet z baraniny.

Piękną baranią pieczeń wyżyłować, obrać z tłustości, sparzyć octem, następnie naszpikować i upiec na rożnie

lub pod blachą, ciągle podlewając tłustością. Dwie cielęce wątróbki wyżyłować, zeskrobać nożem, usiekać drobniutko mięso z cielęcej łopatki, poddusić w maśle zesmarzonem z cebulą, zmięszać z wątróbką, dodać jeszcze do tego półtora funta słoniny usiekanej drobno i utartej, 3 bułki wymoczone w mleku i wyciśnięte, 6 żółtek, posolić, popieprzyć i wymięszać wszystko doskonale. Na blaszanym półmisku położyć rząd tego farszu, na to w cienkie plasterki pokrajaną upieczoną baraninę, kilka plasterków cytryny, kaparów, grzybków marynowanych, znów farszu, baraniny i t. d., a na wierzchu przykryć francuzkiem ciastem, ubrać osobno krajanemi paskami ciasta, posmarować jajkiem i wstawić na godzinę do gorącego pieca. Na wydaniu podjąć ostrożnie na samym wierzchu ciasto i zalać sosem kaparowym lub truflowym, a resztę sosu podać w sosyerce.

Uwaga. Pieczenie baranie zarówno jak wołowe najlepiej jest dla nadania im kruchości sparzyć octem. Świeżo nawet zabita sarna jeżeli niema czasu w occie jej moczyć, skruszeje dostatecznie gdy jest sparzona. Nie tylko wszelkie wskazane wyżej mięsa, ale nawet dzikie ptastwo i swojskie kury, kaczki, indyki i duże kurczęta sparzone octem niezawodnie będą kruche, choćby były nie zbyt wcześnie zabite. Trzeba tylko aby z początku gospodyni sama dopilnowała kucharza lub kucharki ażeby czynili zadość danemu im poleceniu, gdyż zdarza się nieraz, że spełniać go niechcą jako nowego nieznanego sobie obyczaju. Ocet, którym parzono mięso, zlewa się do butelek i może służyć póki się nie wyczerpie, nabiera bowiem nawet od mięsa które nim parzone lepszego smaku.

ROZDZIAŁ IX.

WIEPRZOWINA.

Dobra wieprzowina powinna mieć kolor jasno różowy a tłustość białą, kupując należy uważać czy nie znajdują się w mięsie małe przezroczyste gruzołki, nazywane węgrami, takie bowiem mięso jest szkodliwe dla zdrowia. Słoninę należy wybierać białą i nie przerastałą. O soleniu wieprzowiny i przyrządzaniu wędlin podamy obszernie w następnych rozdziałach, tu wskażemy tylko sposoby pieczenia i gotowania wieprzowiny.

328. Szynka świeża gotowana.

Niedużą szynkę z młodego wieprza wymoczyć przez dni kilka w occie przegotowanym z korzeniami, bobkowym liściem, solą, saletrą i codzień ją przewracać. Jeżeli była nasolona razem z innem mięsiwem i długo leżała w soli, w takim razie trzeba ją dobrze wymoczyć, wstawić w dużem naczyniu, a skoro będzie już miękka zdjąć skórkę, posypać słoninkę tłuczonym cukrem, wstawić na brytfannie do gorącego pieca, żeby się cukier zrumienił i podać

zamiast sztuki mięsa rumianej, obłożywszy włoskim makaronem, jarmużem, szczawiem lub szpinakiem podawszy do niej chrzan z octem.

329. Szynka wędzona.

Wymoczyć dobrze szynkę w letniej wodzie, następnie obmyć wrzącą, a jeżeli skóra czarna od dymu wytrzeć otrębami, opłókać, wstawić w kociołku w dużej ilości wody i gotować z początku na dużym ogniu, później dogotowywać na wolnym. Gotować się powinna przez 4 godziny, przewracając po 2 godzinach gotowania na drugą stronę; jeśli skóra miękka i odchodzi od szynki, wtenczas ma już dosyć, wyjąć ją, skórę odwinąć, szynkę posmarować gęstym buljonem i wstawić na parę minut w piec, żeby obeschła, albo też ubrać ją po wierzchu goździkami i pieprzem, pokrajać w duże plastry, ułożyć na półmisku tak, aby została w całości, a kość owinąć fryzowanym papierem. Do tego podaje się chrzan z octem.

330. Szynka wędzona pieczona w cieście.

Wymoczyć doskonale, aby szynka zbyt słoną nie była, potem umyć we wrzącej wodzie, wytrzeć otrębami i wypłókać na czysto. Zagnieść ciasto z razowej mąki, rozwałkować, położyć na niem szynkę, nakryć drugiem ciastem, oblepić szczelnie, włożyć na posypaną mąką blachę i wstawić do wypalonego jak na chleb pieca, niech tam zostaje, stosownie do wielkości od 2 do 3 godzin. Po wyjęciu z pieca oczyścić zaraz z chleba, zedrzeć skórkę, ubrać pieprzem, goździkami i wydać pokrajawszy na półmisku. Do tego chrzan albo musztarda. Tym sposobem upieczona szynka jest najlepsza, bo mięso zachowuje soczystość i kruchość.

331. Polędwica wieprzowa.

Piekąc polędwicę na rożnie trzeba ją przywiązać do rożna i nie nadziewać, lecz polewać wodą z octem, oraz sosem który spływa. Kiedy się piecze pod blachą, trzeba podlać na brytfannie wodą z octem i tym sosem ciągle polewać; w końcu pokrajać na wierzch cebulę, posypać bułeczką, a skoro się zrumieni wydać jako pieczyste. Do tego sałaty i komputy.

332. Kotlety wieprzowe.

Część kotletową pokrajać tak, aby przy każdej kostce było mięso; rozbić je dobrze, posolić i popieprzyć. Usmażyć w łyżce masła trochę usiekanej cebuli, ostudzić, wbić w to 4 jaja, wymięszać, maczać w tem kotlety, osypać bułeczką, ułożyć na wysmarowaną masłem brytfannę, wstawić do pieca lub też wrzucac na rozpalony szmalec i smażyć na patelni. Na półmisku polać sosem chrzanowym, korniszonowym lub musztardowym.

333. Kotlety siekane.

Kotlety siekane robią się zwykle przybierając cielęciny lub mięsa wołowego. Sieka się je razem z wieprzowem, dodaje tartej bułki, soli, pieprzu, 1 jajko i robi się małe kotleciki, które trzeba maczać w jajku, osypać tartą bułeczką i smażyć na gorącym szmalcu. Do tego sos ostry.

334. Wieprzowina pieczona.

Kawał wieprzowiny od góry lub środek od przedniej łopatki natrzeć dobrze solą, zostawić tak na pół godziny, następnie położyć w rądel, obłożyć cały plasterkami słoniny i wstawić w piec. Skoro się trochę poddusi, wsypać dwie garści rozmaitej poszatkowanej włoszczyzny, jakoto: pietruszki, marchwi, buraka, selera; przykryć i piec dalej, uważając, żeby się nie przypaliła. Wziąść 6 dużych cebul czerwonych, ugotować w małej ilości wody, przetrzeć przez sito, zaprawić karmelem, zapalić masłem z mąką i polać wyłożoną razem z jarzynkami na półmisku wieprzowinę.

335. Polędwica wieprzowa z musztardą.

Upieczoną świeżą polędwicę pokrajać w cienkie plasterki. Wziąść musztardy francuzkiej 2 łyżki, masła łyżkę, 1 usiekaną cebulę, wymięszać wszystko, dodac octu i cukru do smaku, włożyć w ten sos polędwicę, rozgrzać i dać na stół zacisnąwszy na półmisku cytryną.

336. Schab wieprzowy z sosem powidłowym.

Porąbać schab w kawałki, obgotować do połowy w osolonej wodzie, ostudzić, obsypać tartą bułeczką i obrumienić w maśle. Łyżkę powideł rozprowadzić rosołem od schabu, wsypać trochę cukru, soli, parę goździków; jeśli sos nie dość zawiesisty, wsypać pół łyżeczki mąki, wlać kieliszek wina, zagotować i zalać nim schab ułożony na półmisku.

337. Schab na pieczyste.

Schab wieprzowy razem z polędwicą i skórką posolić, wstawić w brytfannie do pieca, po kwadransie, gdy skórka wznosić się zacznie wyjąć z pieca, pokrajać skórkę końcem ostrego noża na zgrabne kwadraciki i znów wstawić w piec, a gdy skórka zacznie nabierać rumianego koloru, włożyć na wierzch pokrajaną w plasterki cebulę, skoro się

zrumieni wyjąć schab, pokrajać w zgrabne kawałki i ułożyć na półmisku polewając sosem. Do takiej pieczeni podaje się zwykle kwaśna kapusta. Schab przed wstawieniem w piec trzeba ponarąbywać, nie naruszając jednak polędwicy.

338. Kiełbasa pieczona.

Dużą, grubą kiełbasę przywiązać do rożna albo ułożyć na brytfannie i wstawić w niezbyt gorący piec, podłożywszy parę plasterków słoniny, polewać najprzód wodą lub piwem, później tłustością, uważając żeby się nie przepiekła, skoro zacznie nabierać rumianego koloru wydać, polewając na półmisku sosem kwaśnym rumianym, który się tak robi: łyżkę masła zrumienić z łyżką mąki, dodać cukru, octu, zagotować, rozprowadzić rosołem i polać kiełbasę. Można też ją podawać bez sosu.

339. Kiełbasa w piwie.

Świeże kiełbasy włożyć do rądla, zalać lekkiem piwem, włożyć kawałek masła, kawałek suchego buljonu, wkrajać cebulę i gotować póty, aż się sos wysadzi; przedtem jeszcze trzeba wsypać do sosu dwie łyżki mąki i wrzucić parę plasterków cytryny, a gdy jeszcze za mało kwaśny dodać trochę octu.

340. Kiełbasa smażona.

Ugotowaną w małej ilości wody kiełbasę usmażyć i obłożyć nią gorącą kapustę. Można też tę kiełbasę podać z takim sosem jak pieczoną.

341. Kiszka smażona.

Ugotowane kiszki ułożyć na brytfannę, obłożyć na około plasterkami słoniny i wstawić do niezbyt gorącego pieca, polewając ciągle tłustością, żeby nie wyschły. Skoro się podrumienią wydać.

342. Cynadry wieprzowe.

Wziąść cynadry obgotować w wodzie z solą, a skoro ostygną pokrajać w cienkie plasterki. Łyżkę masła zrumienić z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem zmięszanym po połowie z winem maderą, wrzucić w to cytryny, dodać pieprzu, wkrajać cebulę, obsypać cynadry mąką i dusić razem przez godzinę na wolnym ogniu.

343. Prosię z łazankami.

Oczyszczone należycie prosię natrzeć dobrze solą i nadziać następującym farszem: Zrobić ciasto z 4 jaj jak na makaron, pokrajać w skośne kluseczki, zwane łazankami, ugotować w osolonej wodzie i odcedzić w durszlaku. Roztopić w rądelku dobrą łyżkę masła, włożyć łazanki oraz ćwierć funta ugotowanej szynki pokrajanej w kostkę, wbić 2 surowe jaja, wymięszać wszystko; nadziać prosię, zaszyć je, włożyć na brytfannę, obłożyć plasterkami słoniny i wstawić do gorącego pieca. Dobre jest także nadzienie do prosięcia z kaszy gryczanej, którą się gotuje na sypko ze słoniną, do tego domięszać usiekaną prosięcą wątróbkę, soli, pieprzu, majeranku i nadziać tem prosię.

344. Prosię na potrawę.

Oczyszczone młode prosię rozebrać na części i posolić, głęboki rądel wyłożyć włoszczyzną, to jest: marchwią,

pietruszką, selerem, cebulą, włożyć na to prosię, zalać wodą, aby je tylko zakryła i gotować na wolnym ogniu. Trzy ugotowane żółtka utrzeć z łyżką świeżego masła, dodać 2 łyżki octu, 4 łyżki kwaśnej śmietany, rozprowadzić smakiem od gotującego się prosięcia, dla zapachu wsypać trochę muszkatołowej gałki i sosem tym podlać ułożone na półmisku prosię. Na około półmiska można dać rant z ugotowanego na sypko ryżu.

345. Prosię pieczone.

Oczyszczone prosię wytrzeć mocno solą z wierzchu i w środku, nadziać i zaszyć, włożyć na rożen, piec z początku na wolnym ogniu, później na mocnym prędko obracając. Piekąc na brytfannie trzeba prosię obłożyć plasterkami słoniny i ciągle polewać tłustością, w końcu oblać kieliszkiem araku, przez co skórka stanie się chrupiąca i krucha. W tym samym celu dobrze jest przed upieczeniem całe prosię wysmarować oliwą. Farsz robi się następnym sposobem: Wątróbkę prosięcią surową usiekać na massę, do tego dodać ćwierć funta ugotowanej słoniny i lekkie z prosięcia ugotowane, usiekać wszystko, zmięszać z wątróbką i przefasować przez durszlak, wbić w to jajka, 2 łyżki sklarowanego masła, kubek tartej bułki, soli, pieprzu, majeranku, wymięszać dobrze i nadziać tem prosię. Niektórzy lubią nadzienie słodkie, wtedy trzeba dodać cukru i drobnych rodzenków.

346. Potrawka z prosięcia ze śmietaną.

Oczyszczone prosię ugotować z włoszczyzną i korzeniami, pokrajać na kawałki i zrobić do niego następujący sos: łyżkę masła zagotować z łyżką mąki, rozebrać rosołem z prosięcia, wlać pół kwarty śmietany, zagotować,

wbić żółtko, wymięszać, rozgrzać i oblać tym sosem ułożone na półmisku prosię.

347. Potrawka z prosięcia w szarym sosie.

Ugotowane z włoszczyzną i korzeniami prosie, pokrajać na kawałki. Łyżkę masła zrumienić z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem od prosięcia, wlać łyżkę dobrego octu, łyżeczkę cukru, garść rodzenków sułtańskich, można także kieliszek wina, zafarbować sos karmelem, włożyć do niego prosię, raz zagotować, a na wydaniu wkrajać parę plasterków cytryny.

ROZDZIAŁ X.

ZWIERZYNA.

Wszelka zwierzyna, aby była kruchą, powinna jakiś czas wisieć w skórze niewypaproszona; w czasie zimy można zachować przez 4 tygodnie; kupując należy wybierać zwierzynę i ptastwo młode.

348. Sarna.

Sarnina powinna być koniecznie zamarynowana na parę dni przed upieczeniem, a leżąc dłużej w occie zyska jeszcze na kruchości, trzeba tylko ją często przewracać. Kładąc mięso w ocet nie trzeba go poprzednio myć, a ocet po przegotowaniu z korzeniami powiniem być przestudzony. Biorąc do upieczenia udziec albo cąber sarni trzeba wyjąć z octu, obrać z żył i błonek, żeby tylko czyste mięso zostało, posolić, naszpikować gęsto świeżą słoniną i piec na rożnie lub brytfannie, polewając ciągle masłem; w końcu sos zapalić mąką, wlać parę łyżek śmietany i tem smarować pieczeń. Cąber piecze się o wiele króciej niż udziec, a podając nie rąbie się jak zająca, ale w całości kładzie na półmisku i kraje z obu stron skośne plasterki. Pieczeń cała kraje się w plastry, układa na półmisku tak, jakby była w całości, a kość owija się fryzowanym papierem.

Sos podaje się osobno w sosjerce. Można także pieczeń do połowy upiec na rożnie, a następnie włożyć w rądel, wlać sos, który ściekał, masła, parę łyżek śmietany i tak dusić. Z zamarynowanego mięsa można robić kotlety takie jak baranie z sosem cebulowym, a przodek sarny używa się do pasztetów. Chcąc żeby sarna prędko skruszała, należy obwinąć serwetą umaczaną w occie i zakopać na parę dni w ziemię, a po wyjęciu obłożyć plasterkami cebuli, co jej wiele smaku doda. Ocet do marynowania można w ten sposób przygotować: dwie szklanki octu, jedna wody, do tego pieprz, cebula pokrajana w talarki, ząbek roztartego czosnku, parę ziarnek jałowcu, goździków, bobkowych liści i tymianku, zalać tem pieczeń, przycisnąć denkiem i wstawić w suche miejsce, a przed upieczeniem wysmarować oliwą. Zdejmując skórę z sarny można ją obciąć przy kolanku, a nogę zostawić ze skórą, co elegancko wygląda na półmisku, trzeba tylko w czasie pieczenia owinąć dobrze nasmarowanym papierem, żeby się sierść nie spaliła.

349. Zając.

Ociągnąwszy ze skóry zająca, oczyścić starannie z żył i błonki; oddzieliwszy przodki które się używa do pasztetu, cąber i część zadnią zamarynować na parę dni. Następnie naszpikować z obu stron słoniną, zatknąć na rożen lub położyć na brytfannę i piec polewając masłem, a w końcu śmietaną. Gdy gotów, po pięciu kwadransach pieczenia poprzerąbywać zająca, ułożyć na półmisku ubranym listkami pietruszki lub sałaty, a sos podać osobno w sosjerce. Aby zając miał ładny połysk, można, kładąc do brytfanny, natrzeć zającą wątróbką. Można też podać do niego następujący sos: surową zającą wątróbkę usiekać i przesmażyć z masłem i utartą cebulą oraz zieloną

pietruszeczką. Dodać do tego pół łyżki mąki, szklankę białego wina i parę łyżek rosołu, zagotować sos mocno aż zgęstnieje, posolić, popieprzyć, przecedzić przez sito, zaprawić zającą krwią zastygłą, przechowaną w occie, zagotować raz jeszcze i polać nim zająca.

350. Pieczeń z dzika.

Udziec z dzika wyżyłować starannie, wymyć w ciepłej wodzie, zalać przegotowanym z korzeniami octem, albo, lepiej smakuje, gdy wyjąwszy z niego kości, szpikuje się słoniną, naciera solą, różnemi tłuczonemi korzeniami i ziołami, potem trzeba związać szpagatem, obłożyć pokrajaną w plasterki cebulą, bobkowemi liśćmi, tymiankiem, solą, pietruszką i pieprzem, niech z tem wszystkiem parę dni poleży. Następnie włożyć do rądla, osypać cebulą, włoszczyzną, zalać wodą lub rosołem, przykryć i niech się dusi; skoro sos się wysadzi zalać szklanką białego wina i jeszcze poddusić do miękkości. Musi się gotować kilka godzin, a na godzinę przed wydaniem ułożyć na brytfannę, polać tłustością, osypać bułeczką i wstawić do gorącego pieca, aby się pieczeń zrumieniła. Do tego podaje się sos z powideł.

351. Kuropatwy.

Oczyszczone kuropatwy spażyć octem, wytrzeć czystem płótnem, bo kuropatwy i bażanty nie płóczą się w wodzie, naszpikować słoninką piersi i udka albo obłożyć całe plasterkami słoniny, nasolić i piec na rożnie lub na brytfannie, ciągle polewając masłem. Za pół godziny powinny być upieczone, wtedy osypać bułeczką, polać masłem, a skoro się zrumienią poprzekrawać na połowę i ułożyć na półmisku na listkach świeżej sałaty. Do tego

podaje się komput. Kuropatwy są też doskonałe, gdy się je po upieczeniu wyłoży na wygrzany talerz, ponarzyna piersi, nałoży świeżem masłem z trochą pieprzu, zaciśnie cytryną, przykryje drugim talerze, ściśnie oba talerze razem, żeby się kuropatwa zgniotła, poczem zostawić ją tak na chwilę aż sos z siebie puści. Można też nawpół upieczone kuropatwy poprzekrawać, włożyć w rądel, podlać parę łyżek śmietany, wcisnąć cytrynę i tak dusić.

352. Kaczki dzikie pieczone.

Oczyszczone kaczki sparzyć przegotowanym z korzeniami octem, naszpikować, posolić i piec na brytfannie lub na drewnianym rożenku, często polewając masłem i wydać; lub też upieczone kaczki poprzekrawać na pół i zalać na półmisku sosem rumianym z kaparami, korniszonami lub marynowanemi grzybkami. Tak samo pieką się cyranki.

353. Bażanty.

Pieczyste z bażantów należy do najwykwintniejszych. Po oczyszczeniu ptaka należy ogon z pięknemi piórami i skrzydłami obciąć, głowę zaś albo odciąć, albo owinąć do pieczenia w wysmarowany papier. Piersi i udka szpikują się słoninką, jako też okłada się na około plasterkami słoniny i piecze na rożnie przy małym ogniu. Na dopieczeniu odjąć słoninę, żeby się zrumienił, poczem zdjąć z rożna, rozebrać go i ułożyć na półmisku w całość, odwinąć główkę, przyłożyć skrzydełka i ogon, żeby bażantowi nadać pozór życia i wydać na stół. Do tego komputy.

354. Cietrzewie i głuszcze.

Te dwa rodzaje ptaków trzeba koniecznie zamarynować w occie na parę dni, gdyż inaczej będą niesmaczne.

Przed upieczeniem spażyć jeszcze gorącym octem. Następnie naszpikować słoniną i już na rożnie, polewając masłem, a w końcu kwaśną śmietaną. Tym samym sosem polać na półmisku.

355. Kwiczoły, bekasy i jemiołuszki.

Ptaki te nie paproszą się i muszą koniecznie parę dni wisieć z piórami, potem je oskubać, zostawić nóżki, główki i skrzydełka, osolić, obłożyć plasterkami słoniny, włożyć na drewniany rożenek, przywiązać do żelaznego rożna i piec na dobrym ogniu polewając masłem. Na dopieczeniu zdjąć słoninkę i posypać ptaszki tartą bułeczką. Jeśli się pieką na rożnie, to w patelnię gdzie ścieka sos poukładać grzanki, przesmażyć je, a skoro najdą smakiem wydać razem z ptaszkami na półmisku, przekładając plasterkami smażonej słoniny.

356. Drobne ptaszki w cieście.

Zrobić ciasto jak na makaron i rozwałkować najcieniej. Oprawione i osolone ptaszki, jako to: słomki, wróble, skowronki i t. p. owinąć ciastem każdy z osobna i układać w garnku polewanym przekładając plasterkami słoniny. Skoro się garnek napełni nakryć go pokrywką, okleić ciastem i wstawić na godzinę do gorącego pieca. Po upieczeniu będą tak kruchę, że je razem z kostkami zjeść można.

357. Ptaszki smażone.

Oskubane ptaszki posolić lekko, osypać mąką i smażyć na gorącem maśle lub też włożyć w rądel, podłożyć masła, śmietany i dusić.

358. Potrawka z jarząbków.

Jarząbki oczyścić starannie, posolić, włożyć do rądla, zalać kwaśną śmietaną, biorąc na jednego ptaszka 5 łyżek; zakryć rądel szczelnie i postawić na wolnym ogniu. W ten sposób robione jarząbki są doskonałego smaku.

359. Potrawka ze zwierzyny w roncie.

Oczyścić i osolić kuropatwy, jarząbki lub inne drobne ptaszki, naszpikować słoniną i upiec na rożnie. Łyżkę masła zrumienić z łyżką mąki, dla koloru można dodać karmelu i tym gorącym sosem zalać rozebrane na połowę lub cztery części ptaszki ułożone na półmisku, który powinien być otoczony poprzednio upieczonym rontem z ciasta francuzkiego.

360. Potrawka z zająca ze śmietaną.

Pozostałe pieczyste z zająca pokrajać w zgrabne kawałki. Łyżkę masła zrumienić z łyżką mąki, rozprowadzić kwaterką kwaśnej śmietany i pół szklanką czerwonego wina, włożyć w to pokrajanego zająca, zagrzać i wydać. Smak można zaostrzyć sokiem z cytryny.

361. Potrawka z kuropatw.

Nawpół upieczone kuropatwy rozebrać na dwie części. Łyżkę masła utrzeć w rądelku z dwoma łyżkami tartej bułki i trochą mąki, rozprowadzić rosołem, włożyć do tego sosu kuropatwy, nakrajać parę plasterków cytryny bez skórki i pestek, zagotować razem, a następnie wydać, ubrawszy kuropatwy na półmisku plasterkami cytryny.

362. Forszmak z pozostałego pieczystego.

Usiekać drobno mięso z pozostałego pieczystego, zwierzyny, indyka, kury lub kaczki, dodać ćwierć funta utartego wołowego szpiku, 4 jaja na twardo ugotowane i usiekane i wszystko to utłuc na jedną massę. Utrzeć na śmietanę półtory ćwierci funta masła, wbić po jednemu 8 żółtek, przydając za każdym razem trochę massy mięsnej, rozcierając w jedną stronę. Włożyć do tego 4 łyżki tartej bułki, trochę cytrynowej skórki lub muszkatołowej gałki i wymięszać wszystko ostrożnie z pianą od białek. Wysmarować formę masłem i osypać bułeczką, wyłożyć listkami zielonej pietruszki i do pieca na godzinę wstawić.

363. Sposób odgrzewania pieczystego.

Najlepiej odgrzać pieczeń cielęcą lub wołową w całości, posmarowawszy ją grubo świeżem masłem, wstawić na pół godziny w gorący piec i oblewać ściekłem z niej masłem. Pozostały sos osobno zagrzać i na wydaniu polać nim pieczeń. Zająca lub drób pokrajać w kawałki, oskrobać z sosu, położyć na durszlak i postawić na gotującej się wodzie, przykryć pokrywą i zostawić tak na pół godziny, stosownie do ilości pieczeni. Osobno zagotować trochę buljonu, rozmięszać z pozostałym sosem i polać nim odegrzane mięso na półmisku.

ROZDZIAŁ XI.

DRÓB.

Wszelki drób, jako to: kury, indyki, gęsi i kaczki powinny się bić na parę dni, a przynajmniej na noc przed użyciem, prócz kurcząt, które najdelikatniej smakują zaraz po zabiciu upieczone. Po wypaproszeniu i oskubaniu powiesić w suchem miejscu przewiewnem, nie soląc, bo mięso zczerwienieje. Kury przeznaczone do gotowania kładą się zaraz po zarżnięciu do zimnej wody, gdzie powinny leżeć godzinę; potem się je zanurza w gorącej wodzie trzymając za nogi. Skoro pióra dadzą się łatwo wyrywać należy je wyjąć i oskubać, jeżeli nie, to trzeba jeszcze potrzymać w gorącej wodzie. Kurczęta i gołębie zanurzają się w niezbyt gorącej wodzie, żeby skórka nie zadzierała się. Gęsi i kaczki po oskubaniu osmalają się nad ogniem, a następnie myją wrzącą wodą i wycierają otrębami, co dodaje białości skórze.

364. Indyk pieczony.

Indyk powinien być zabity na parę dni przed użyciem. Biorąc do pieczenia trzeba go posolić z wierzchu i wewnątrz, nadziać wolę i upiec na rożnie lub brytfannie polewając masłem, w końcu osypać bułeczką. Piecze się z początku na mocnym ogniu, potem na wolnym. Nadzienie robi się następującym sposobem: Łyżkę

masła rozetrzeć z utartą bułką, wbić 4 jaja, rozprowadzić mlekiem do pulchności, dodać cukru, rodzenków drobnych i wymięszać dobrze; można też wziąść usiekaną, surową indyczą wątróbkę.

Drugi sposób: ugotowany na sypko ryż utrzeć w donicy, wbić w to 4 żółtka, pianę z białek, dodać drobnych rodzenków, cukru, cytrynowej skórki, zmięszać razem i nadziać indyka.

365. Indyk z truflami lub kasztanami.

Bardzo smaczną potrawą jest pieczony indyk nadziewany truflami, które się przyrządzają sposobem następującym: Funt trufli oczyścić dobrze w kilku wodach, włożyć w rądel, dodać łyżkę dobrą masła, szklankę francuzkiego wina, osolić, przykryć i niech się tak dusi 10 minut. Skoro ostygną obrać z łupin, które należy posiekać, wziąść taką samą ilość posiekanej słoniny, utłuc w moździerzu z łupinkami truflowemi, przyprawić solą, pieprzem i zalać sosem który się wygotował. Do tego farszu domięszać całe trufle i nadziać niemi indyka, obłożyć całego plasterkami słoniny, obwinąć jeszcze smarowanym tłustością papierem, zostawić w chłodnem i suchem miejscu przynajmniej przez dzień jeden, żeby zapach trufli przeszedł mięso. Potem upiec przy dobrym ogniu a sos podać osobno. Bardzo dobre jest także nadzienie do indyka z kasztanów, które trzeba nawpół ugotować w wodzie, obrać z łupiny i nadziać nietylko podgardle, ale i wewnątrz indyka, a wydając na stół obłożyć kasztanami.

366. Potrawka z pieczonego indyka.

Z pozostałych kawałków pieczonego indyka robi się bardzo dobra potrawka, i tak: kawałki pozostałe

włożyć w rądel, podlać rosołem, wsypać garść tartej bułki, łyżkę masła, pieprzu i pół łyżeczki cukru, zacisnąć cytryną i zagotować razem.

367. Potrawka z indyka, kapłona lub kury.

Indyka, kapłona albo tłustą kurę oczyścić, wymoczyć w wodzie i ugotować z włoszczyzną w krótkim sosie. Po wyszumowaniu rozebrać na kawałki, o ile można odrzucając kości, włożyć w rądel, zalać rosołem i gotować na wolnym ogniu aż do miękkości. Mieć osobno ugotowane amoretki, pieczarki i jeśli można rakowe szyjki, wziąść dwie łyżki masła rozetrzeć z mąką na śmietanę, rozprowadzić rosołem z kur i sosem z pieczarek, wcisnąć cytryny, dodać cukru, a po zagotowaniu wlać kieliszek białego wina i zaprawić sos dwoma żółtkami. Półmisek wyłożyć rantem z francuzkiego ciasta, pokrajać mięso na małe kawałki, ułożyć na półmisku, ubrać z wierzchu amoretkami, pokrajanemi pieczarkami, rakowemi szyjkami, oraz żołądkami, wątróbkami z drobiu i zalać sosem.

368. Potrawka z indyka lub kur w białym sosie.

Oczyszczonego indyka, kurę lub kapłona wymoczyć, wstawić w krótkim sosie; po wyszumowaniu rosół osolić, nakrajać dużo włoszczyzny, dodać korzeni i gotować dopóki drób nie będzie miękki; wtedy wyjąć i pokrajać na zgrabne kawałki, zapalić łyżkę masła z dwoma łyżkami mąki lub też rozetrzeć je surowo na śmietanę, rozebrać rosołem z drobiu, mięszając zagotować; następnie wbić jedno lub dwa żółtka, wcisnąć cytryny do smaku, włożyć pokrajany drób, zagrzać dobrze razem i wydać na stół.

369. Kapłony i pulardy na pieczyste.

Oczyszczone kapłony lub pulardy posolić, odjąć podroby, owinąć całe wysmarowanym papierem i piec na rożnie ciągle polewając masłem. Gdy nawpół upieczone odjąć papier, posypać bułeczką i dać im się zrumienić, a następnie zdjąć z rożna, pokrajać w zgrabne kawałki i ułożyć na półmisku. Chcąc mieć kapłony ze smakiem sardelowym, trzeba do polewania używać sardelowego masła, zdjąwszy z rożna kapłony włożyć zaraz wewnątrz po kawałku takiego masła. Dobrze także smakuje jeśli do masła, którem się oblewa wrzucić parę utłuczonych ziarnek jałowcu.

370. Kapłony z truflowym sosem.

Kapłony albo pulardy rozebrać na kawałki, włożyć do rądla wyłożonego cienko pokrajaną włoszczyzną i plasterkami słoniny, na wierzch znów położyć słoniny, parę ziarnek pieprzu, bobkowego liścia, zalać małą ilością wody i dusić pod pokrywą. Skoro będą miękkie wyłożyć na półmisek, zalać tak przyrządzonym sosem: pokrajać parę trufli, wlać w to kieliszek czerwonego wina, tyleż araku, trochę oliwy, rozebrać sosem od kapłonów i zagotować.

371. Kurczęta pieczone.

Kurczęta natychmiast po zabiciu oskubać, oprawić, posolić, nadziać i piec na rożnie z początku na wielkim ogniu, później dopiekać na żarze polewając ciągle masłem, osypawszy w końcu bułeczką. Skoro upieczone rozkrawa się po połowie i układa na półmisku. Nadzienie robi się następującym sposobem: utartą bułeczkę zagnieść z surowem masłem na gęstą ale wilgotną massę, wmięszać w to garść siekanej zielonej pietruszki lub kopru i nadziewać kuraki.

372. Kurczęta smażone.

Oprawione kurczęta przekrawać na połowę lub gdy większe na cztery części, skropić oliwą, cytrynowym sokiem i zostawić na parę godzin żeby skruszały. Rozbić parę jaj, maczać w nich kurczęta, osypać grubo tartą bułką i smażyć na roztopionem maśle. Podaje się do okładania jarzyn, groszku.

373. Potrawa z kurcząt.

Kurczęta, jeśli większe, tak samo jak kury powinny zaraz po zabiciu leżeć godzinę w zimnej wodzie, następnie je wyjąć, zanurzyć w gorącej wodzie, oskubać, oprawić, pokrajać na ćwiartki i włożyć do rądla razem z włoszczyzną, podłożyć kawałek masła, posolić, nalać wodą i gotować. Skoro będą miękkie wyjąć, oblać sosem pieczarkowym, agrestowym lub też podać z prostym sosem białym, ubrawszy na półmisku rakowemi szyjkami

374. Potrawa z kurcząt z agrestem.

Oczyszczone kurczęta włożyć w rądel, nakłaść włoszczyzny, łyżkę masła, dwie łyżki rosołu i pod pokrywą dusić na wolnym ogniu. Gdy już prawie miękkie wsypać na parę kurcząt kwaterkę całego surowego agrestu oczyszczonego z supułek lub marynowanego w butelkach, zagotować razem, uważając żeby się agrest zbyt nie rozgotował, wsypać łyżkę cukru, sos zapalić masłem z mąką i wydać.

375. Potrawa z kaczek lub kur z ryżem.

Oprawione kaczki albo kury pokrajać na części, włożyć w rądel, nakłaść sporo włoszczyzny, kawał masła, podlać niewiele wody i dusić pod pokrywą na wolnym ogniu. Osobno w rądlu ugotować pół funta ryżu wpierw sparzonego, włożyć łyżkę masła i dusić, dobierając smakiem z drobiu. Kaczki ułożyć w środku półmiska, naokoło dać rant z ryżu, sos zaś z kaczek zaprawić trochą mąki, przecedzić i oblać nim potrawkę. Tak samo robi się potrawka z indyczek lub kapłonów.

376. Potrawa z kur z groszkiem zielonym.

Oczyszczone młode kury lub pulardy obgotować w krótkim sosie z korzeniami i włoszczyzną; potem wyjąć, pokrajać na ćwiartki i przyrumienić w maśle. Kwartę świeżego, wyłuskanego groszku udusić w rosole z kur z dodatkiem łyżki masła i kawałka cukru, skoro będzie miękki włożyć weń zrumienione kury, dolać rosołem, w którym się dusiły, potrzymać chwilę pod pokrywą, aby kury przeszły zapachem groszku i wydać, obłożywszy grzankami.

377. Potrawa z kury z kalafiorami lub szparagami.

Oczyszczoną kurę, kapłona lub pulardę wstawić w małej ilości wody z włoszczyzną, korzeniami, dodawszy kawałek masła. Skoro się ugotuje pokrajać na części, ułożyć na półmisku, naokoło obłożyć ugotowanymi w osobnej wodzie kalafiorami lub szparagami drobno pokrajanymi i wszystko polać sosem następującym: łyżkę masła rozetrzeć z łyżką mąki, rozebrać rosołem z gotującego się drobiu, zagotować, wrzucić trochę zielonej,

posiekanej pietruszki, wymięszać i oblać tym sosem ułożoną na półmisku potrawkę.

378. Kurczęta po węgiersku z papryką.

Kurczęta osolone rozebrać na ćwiartki i włożyć do rądla z dobrą łyżką masła, obsypać solą, cebulą siekaną i podlewając od czasu do czasu trochę wodą, dusić na wolnym ogniu bez rumienienia. Gdy będą już miękkie, sos uformowany przez duszenie zlać, rozbić dobrej śmietany z trochą mąki, rozprowadzić sosem, dodać papryki, to jest pieprzu tureckiego tłuczonego do smaku, naprzykład do kwaterki śmietany wziąść dobrą szczyptę a nawet więcej, jeżeli ktoś lubi ostry, zalać tem kurczęta i zagotować nie więcej jak raz jeden, aby mąka surową być przestała i natychmiast wydać, okładając półmisek ryżem ugotowanym na wodzie z masłem. Zupełnie postępując tak samo można mieć bardzo dobrą potrawę z przodka baraniny; kwaterka śmietany służy do czterech średnich kurcząt; mąki dodaje się jak zwykle do sosu gdy go chcemy mieć zawiesistym; cebula na cztery kurczęta lub dwie mniejsze.

379. Kaczki z kapustą włoską.

Oczyszczone młode kaczki nawpół ugotować z włoszczyzną i korzeniami wyjąć i pokrajać na części. Wziąść kawałek pozostałej pieczeni wołowej, cielęcej lub baraniej usiekać na massę, takąż samą ilość grzybków suszonych, ugotowanych i usiekanych, jedną posiekaną i przesmażoną w maśle cebulę, soli i korzeni do smaku, bułeczkę wymoczoną w mleku i wyciśniętą, dwie łyżki gęstej kwaśnej śmietany, jedno jajko, wszystko to wymięszać dobrze razem i nadziewać tym farszem ćwiartki

włoskiej kapusty sparzonej ukropem. Włożyć w rądel łyżkę młodego masła, położyć na to warstwę kapusty, warstwę rozebranych kaczek, znów warstwę kapusty i tak postępować aż wszystko się spotrzebuje, przekładając gdzie niegdzie kawałkami masła, zalać rosołem z kaczek, przykrywszy szczelnie, wstawić do pieca, niech się dusi aż dopóki kapusta i kaczki nie będą miękkie.

380. Gołąbki.

Po oskubaniu i oczyszczeniu skropić gołąbki octem, niech tak parę godzin poleżą. Następnie naszpikować cienką słoniną, nasolić i piec na rożnie, oblewając ciągle masłem. Dla zrumienienia posypać bułeczką, a na wydaniu poprzekrawać piersi i nałożyć masłem napuszczonym cytryną. Tak przyrządzone będą miały smak kuropatwy. Można je też piec nie marynując jak kurczęta, a nadzienie zrobić następnym sposobem: Wziąść wymoczoną w mleku i wyciśniętą bułkę, łyżkę świeżego masła, 2 żółtka, garść pietruszki siekanej, soli, pianę z białek, wymięszać tę massę i nadziać nią gołębie. Nadzienie to dobre jest także i do kurcząt.

381. Kurczęta z pomidorowym sosem.

Czysto oprawione kurczęta pokrajać na części i dusić w maśle, dodawszy odrobinę mąki i przetartych przez sito wprzód ugotowanych pomidorów. Skoro już będą miękkie wlać parę łyżek śmietany, zagotować, wyłożyć kurczęta na półmisek i polać tym sosem.

382. Kaczki na pieczyste.

Oprawione stare kaczki oczyszcza się doskonale z pierza i supłów, najlepiej opalić nad ogniem, sparzyć

je octem, posolić, nadziać jabłkami, włożywszy także kawałek majeranku, obłożyć plasterkami słoniny i piec, polewając własnym sosem. Można też nadziać kaczkę kartoflami które wprzód się gotują, tłuką i mięszają z majerankiem.

383. Potrawa z kaczki ze śmietaną.

Oczyszczoną kaczkę posolić, rozebrać na cztery części, ugotować w krótkim sosie z włoszczyzną i korzeniami. Roztopić łyżkę masła, zmięszać z mąką, rozprowadzić rosołem z kaczki, wlać parę łyżek kwaśnej śmietany, dodać ugotowanych, cienko pokrajanych grzybków wraz z smakiem grzybowym, włożyć w to kaczki, zagotować razem i wydać. Można tak przyrządzoną potrawkę obłożyć naokoło półmiska, ugotowaną w główkach słodką kapustą, posypać tartą zrumienioną w maśle bułeczką i zalać śmietanowym sosem.

384. Potrawa z kaczek pieczonych.

Upiec kaczki zwyczajnym sposobem. Zrumienić łyżkę masła z mąką, mięszając ciągle, wlać trochę rosołu, włożyć kaparów, oliwek, zrumienić sos karmelem, zagotować i polać nim ułożone na półmisku kaczki. Można też nawpół upieczoną kaczkę nadziać ugotowanym, domowym makaronem, w który poprzednio wbić trzeba 2 żółtka, dodać parę ugotowanych, posiekanych grzybków, łyżkę masła, wymięszać, a nadzianą tem kaczkę ułożyć w rądlu, podlać grzybowym sosem i pod pokrywą dusić.

385. Gęś pieczona.

Starannie oczyszczoną z supuł gęś sparzyć octem, posolić, nadziać pokrajanemi w ćwiartki jabłkami, wło-

żyć w środek trochę majeranku, upiec w brytfannie, polewając najprzód rosołem lub wodą, a później szmalcem z niej wyciekłym. Na dopieczeniu posypać dla zrumienienia mąką. Pokrajać w zgrabne kawałki, ułożyć na półmisku, naokoło poukładać wyjęte z nadzienia, oraz osobno upieczone jabłka. Można też nadziać gęś całemi kartoflami, które się upieką razem z gęsią albo też zrobić nadzienie z grubej gryczanej kaszy, którą się parzy ukropem, mięsza z masłem, majerankiem i napełnia gęś. Pozostały na brytfannie szmalec z gęsi przesmażyć z jabłkami, majerankiem i przecedzić w czyste naczynie można zachować na dłuższy czas.

386. Gęsie wątróbki.

Wątróbki wymoczyć w mleku żeby napęczniały. Wziąść szmalcu gęsiego, przesmażyć zcebulą i jabłkiem, włożyć do niego wątróbki, posolić na patelni, przesmażyć parę razy i na gorąco wydać.

387. Paszteciki z pozostałego drobiu (*Croquettes*).

Odjąwszy mięso z kości, pokrajać je w kosteczki, odrzuciwszy skórę. Włożyć do rądla łyżkę masła, łyżkę mąki, zalać kilkoma łyżkami rosołu, niech się zagotuje, wtedy posolić, wsypać trochę muszkatołowej gałki i włożyć pokrajane mięso; wbić 3 żółtka, wymięszać, a skoro zastygnie nakładać tą massą cienko krajane grzaneczki z bułki, przykryć, drugą grzaneczką, umoczyć razem w jajku rozbitem z mlekiem, solą i pieprzem, posypać tartą bułeczką i wrzucać na gorącą tłustość. Gdy się zrumienią wyjąć na półmisek i ubrać smażoną w maśle pietruszczaną natką. Tak samo przyrządzony farsz można podać na muszlach, zdobiąc je

z wierzchu w długie paski pokrajanymi truflami i podsypując smażoną w maśle bułeczką.

388. Majonez z pozostałego pieczystego.

Wszelki pieczony lub gotowany drób oraz pieczeń cielęcą lub ze zwierzyny można użyć na majonez, który przyrządza się bardzo łatwym sposobem. I tak: mięso oddziela się od kości, kraje na małe kawałki, do tego dodaje się kilkanaście kartofli ugotowanych, pokrajanych w talarki, kilka korniszonów, marynowanych grzybków, wszystko to wymięszać, wlać 3 łyżki oliwy, półtory łyżki octu, pieprzu, soli, wyłożyć na półmisek, urównać gładko, a wierzch ubrać, układając rzędami w okrąg plasterki ćwikły, plasterki jajek na twardo gotowanych, korniszonów, grzybków, a naokoło ułożyć rant z kapusty czerwonej lub zwyczajnej białej kwaszonej lub drobnej sałaty endywji lub roszponki. Na samym środku półmiska zrobić różę z buraka z sałatą podług gustu. Do tego podaje się ocet i oliwa albo sos majonezowy.

389. Potrawka z gęsich podróbek.

Oczyszczone podróbka ugotować w wodzie z włoszczyzną i korzeniami, włożywszy też kilka suszonych grzybków. Osobno gotować kaszę perłową na gęsto, włożyć do niej kawałek masła, rozprowadzić rosołem z podróbek, wlać parę łyżek śmietany, drobno usiekane grzybki, zagotować razem i zalać wyłożone na półmisku dróbka. Można też kaszy nie mięszać z sosem, tylko ugotowaną obłożyć naokoło półmisek z dróbkami i wszystko oblać śmietanowym sosem.

ROZDZIAŁ XII.

RYBY.

Ryby powinny być żywe, a przynajmniej zupełnie świeże, co poznaje się po wypukłości oka, czerwoności skrzeli i jędrności skóry. Mleczaki zawsze są lepsze od ikrzaków. Sprawiając żywe ryby trzeba im rozciąć tylny staw przy głowie, a w jednej chwili żyć przestaną. Ryby mające się gotować w całości, kładą się w zimny smak z włoszczyzny i gotuje na wolnym ogniu; w kawałkach zaś trzeba gotować na wielkim ogniu, wtedy ryba będzie jędrna i smaczna. W braku miedzianej wanienki do gotowania ryb wielkich, można rybę w całości ugotować w rądlu, ułożywszy ją w okrąg, grzbietem na dół, gdy bardzo delikatna owinąć w serwetę, wyłożywszy na półmisek zaraz wyprostować. Podając rybę w całości na stół trzeba ją położyć grzbietem do góry, przez co łatwo jest rozebrać widelcem obie połowy; ryba tak położona wygląda okazalej a grzbiet cały można elegancko przystroić. Najlepiej jest solić ryby prażoną solą, szczególniej jeśli mają być zachowane jakiś czas. Bierze się soli na patelnię, trzyma na ogniu ciągle mięszając póki trochę nie zżółknie a przynajmniej dobrze nie chrupie. Jeżeli ryby mają być przechowane jakiś czas nie płócze ich się, tylko rozpłata wzdłuż, wnętrzności wyrzuca a rybę dobrze osypać prażoną solą zewnątrz i wewnątrz, ułożyć w faskę, własnym sosem codzień polewać, a biorąc do użytku kilka razy w wodzie wypłókać. Chcąc rybę żywą kilka dni w zimie zachować, włożyć jej w pyszczek kawałek chleba umoczonegu w wódce i położyć w śniegu, w lecie zaś wlać w nią kieliszek wódki lub wina i mchem obrzucić w piwnicy. Posełając w drogę ułożyć w pudło, przekładając mchem, a w pyszczek włożyć kawałek chleba umoczonego w wódce. Gotując ryby nie trzeba ich nakrywać pokrywą.

390. Szczupak do rozmaitych sosów.

Oskrobanego i oczyszczonego szczupaka pokrajać na dzwona, posolić na godzinę, następnie zaś gorącym octem i przykryć miską żeby nie wyparowało. Potem ułożyć w rądlu, dodać parę cebul, marchwi, pietruszki, zalać ukropem i gotować na mocnym ogniu, dopóki pletwy odstawać nie będą, wtedy zdjąć z ognia, skropić zimną wodą, nakryć na kilka minut żeby nie ulotniła się para, następnie ułożyć na półmisku, ubrać zieloną pietruszką, a osobno podać sos kaparowy, remuladowy, musztardowy lub jaki inny ostry.

391. Szczupak z jarzynkami.

Oczyszczonego szczupaka pokrajać w kawałki, posolić i niech tak poleży parę godzin. Nakrajać w cienkie kawałki pietruszki, selerów, marchwi, parę cebul, wysmarować rądel grubo masłem, włożyć warstwę włoszczyzny, przesypać korzeniami, na to warstwę osolonego szczupaka, kawał masła, znów warstwę włoszczyzny, masła i szczupaka, na wierzch włoszczyzny i kawał masła, przykryć szczelnie pokrywą niech się dusi na wolnym ogniu przez pół godziny. Przed wydaniem wsypać garść tartej bułki i potrząsnąc ostrożnie rądlem, żeby się dzwonka nie popsuły.

392. Szczupak z chrzanowym sosem.

Szczupaka pokrajać na kawałki, nasolić na parę godzin przed gotowaniem, następnie nalać przecedzonym smakiem z włoszczyzny, korzeni i gotować na nagłym ogniu, przykryć prędko żeby para nie wyszła. Zrobić sos z chrzanu ze śmietaną, oblać ryby, na smaku ugotować francuzkich kluseczek i obłożyć niemi na półmisku rybę. Tak samo ugotowana ryba oblewa się sosem pieczarkowym.

393. Szczupak z chrzanem duszony.

Włożyć w rądel łyżkę masła, warstwę pokrajanego w dzwona i posolonego szczupaka, posypać tartym chrzanem, znów łyżkę masła, szczupaka i chrzanu, zalać kwaśną śmietaną, tak, żeby się ryba przykryła, dusić na wolnym ogniu trzy kwadranse, potrząsając rądlem żeby się ryba nie przypaliła.

394. Szczupak po niemiecku.

Wysmarować rądel grubo masłem, położyć na spód warstwę kartofli surowych, pokrajanych w talarki, na to warstwę pokrajanego w kawałki osolonego szczupaka, wsypać trochę pieprzu, znów warstwę kartofli, ryby, zalać kwaśną śmietaną i wstawić w piec.

395. Szczupak faszerowany.

Oczyszczonego szczupaka ociągnąć ze skóry, odrzynając ją naokoło głowy, mięso obrać z ości usiekać, dodać jedną bułkę wymoczoną w mleku i wyciśniętą, jedną utartą, upieczoną cebulę, 3 jaja całe, wątróbkę,

mlecz rybi, soli, pieprzu, odrobinę muszkatołowego kwiatu, wymięszać wszystko dobrze i nadziać skórę szczupaka, zaszywszy ją mocno. Następnie owinąć w serwetę, włożyć w smak wygotowany z włoszczyzny i gotować na wolnym ogniu razem z głową. Przed włożeniem do rądla należy skórę w kilku miejscach poprzekłówać żeby nie pękła. Można też tak faszerowanego szczupaka upiec na brytfannie, podlewając masłem a w końcu śmietaną.

396. Szczupak z rożna.

Dużego szczupaka ociągnąć ze skóry, oczyścić wewnątrz, osolić, wsadzić na drewniany rożenek i przywiązać do żelaznego. W brytfannie roztopić łyżkę masła, wlać w to szklankę wina francuzkiego, kwaterkę śmietany, sok z całej cytryny i tem polewać szczupaka, obracając go na wszystkie strony. Gdy zacznie pękać wtenczas ma dosyć, zdjąć z rożna, a sos wysadzić i oblać nim rybę na półmisku.

397. Szczupak ze zrazowym sosem.

Po oczyszczeniu szczupaka pokrajać w dzwona i osolić na godzinę. Włożyć w rądel masła, na to ułożyć warstwę szczupaka, posypać tartą pszenną bułką, siekaną cebulą i tłuczonym pieprzem, znowu położyć masła, warstwę szczupaka, posypać bułką i cebulą, przykryć pokrywą, dusić pół godziny, potrząsając rądlem, żeby się ryba nie przypaliła. Na wydaniu zacisnąć cytryną. Do tej ryby podają się kartofle smażone.

398. Szczupak bez ości.

Oczyścić, osolić i ugotować jak zwykle, nalawszy smakiem z włoszczyzny, kilka małych szczupaków. Gdy

ugotowane wyjąć na półmisek, a po wystudzeniu wybrać ości. Poszatkować drobno jarzynki, jako to: marchew, cebulę, kalarepę, pietruszkę i usmażyć w maśle. Ułożyć ryby na półmisku ozdobionym rantem z ciasta francuzkiego, przełożyć jarzynkami, polać świeżem roztopionem masłem, posolić, popieprzyć, posypać tartą bułeczką i wstawić do pieca na kwadrans.

399. Szczupak pieczony ze słoniną.

Oczyszczonego szczupaka osolić na godzinę. Wyłożyć brytfannę słoniną pokrajaną w plasterki, oraz cebulą, marchwią i pietruszką, położyć na to szczupaka, obłożyć plasterkami słoniny, skropić winem i wstawić do gorącego pieca na pół godziny. Sos podaje się rumiany, kaparowy lub inny.

400. Okonie duszone z jajami.

Okonie oprawić i nasolić na godzinę, potem ułożyć w rądlu, dodać parę łyżek masła, w plasterki pokrajanej cebuli, korzeni i trochę wody, przykryć rądel pokrywą i niech się duszą na wolnym ogniu. Skoro gotowe wyłożyć na półmisek; skropić cytrynowym sokiem, osypać na twardo gotowanemi posiekanemi jajami, polać masłem i wydać.

401. Sandacz z sosem holenderskim.

Osolonego sandacza włożyć w wanienkę do gotowania ryb albo w rądel, zalać smakiem wygotowanym z włoszczyzny, korzeni i gotować przez pół godziny, potem wyjąć rybę, ułożyć na półmisku grzbietem do góry i oblać następującym sosem: **Dwie łyżki mocnego**

octu, szczyptę soli i tyleż białego pieprzu, gotować w rądelku aż się połowa wygotuje, zdjąć z ognia, wlać 2 łyżki zimnej wody, 2 rozbite żółtka i postawić na wolnym ogniu, ciągle mięszając aż żółtka zaczną gęstnieć. Wziąść 10 łutów świeżego masła podzielić na kilka części, włożyć jeden kawałek w rądelek, zdjąć z ognia, mięszać aż się masło rozpuści, wstawić znów na wolny ogień, mięszać przez minutę, zdjąć z ognia, włożyć drugi kawałek, wymięszać i znów postawić na ogień na minutę. Za trzecim razem wlać 2 łyżki zimnej wody, żeby się żółtka nie zważyły i włożyć po kawałku resztę masła, za każdym przystawiając rądelek na ogień. Sos powinien być gęstawy, chociaż mąki wcale się do niego nie bierze. Dla smaku dodać cytryny albo kaparów, oraz pół łyżeczki cukru. Z tym samym sosem można podać okonia.

402. Sandacz z jajami.

Ugotować smak z włoszczyzny i korzeni, nalać skoro ostygnie ułożoną w rądlu rybę, osoliwszy ją przedtem. Trzeba ułożyć grzbietem na spód, a po ugotowaniu podłożyć dużą warząchew pod głowę ryby, wziąść drugą ręką za ogon i prędko wyjmując, rozciągnąć na przygotowany długi półmisek, kładąc grzbietem do góry. Posypać grubo jajami ugotowanemi na twardo i usiekanemi drobno wraz z trochą zielonej pietruszki, oblać gorącem, lecz nie rumianem masłem. Półmisek ubrać w koło rzerzuchą, rakowemi szyjkami i bułeczkami z kawiorem.

403. Sandacz pieczony (*au gratin*).

Oczyściwszy rybę rozpłatać na pół, wyjąć kość grzbietową i osolić. Blaszany półmisek wysmarować gru-

bo masłem, posypać bułeczką, zieloną pietruszką, szczypiorkiem i pieczarkami wprzód uduszonemi, które się nie krają w plasterki, lecz siekają drobno. Na to położyć rybę, jedną połowę obok drugiej, znów obłożyć całe pieczarkami, pietruszką i szczypiorkiem, posypać grubo tartą bułką, ułożyć na wierzch parę łyżek masła i wstawić w gorący piec na godzinę. Można przytem podlać buljonem albo winem. Skoro się bułka zrumieni, ryby mają dosyć, wydać na stół na tym samym półmisku.

404. Ryby po żydowsku.

Oczyszczoną rybę, jako to: szczupaka, okonia, leszcza albo lina pokrajać na dzwona i posolić na godzinę. Wziąść parę pietruszek, marchwi, porów, selerów, cebul parę, wszystko pokrajać w drobne plasterki, dodać soli, kilka ziarn prostego i angielskiego pieprzu, zalać wodą i nastawić na smak. Powinno być tyle tylko, aby objął rybę; skoro się nagotuje zalać nim rybę w rądelku nie przecedzając i gotować na wielkim ogniu, uważając żeby ryba nie przypadła do rądla. Gotuje się przez godzinę, dolewając przez ten czas do sosu dwie szklanki zimnej wody. Chcąc mieć rybę nadzianą trzeba wyjąć z każdego jej kawałka trochę mięsa, usiekać, zmięszać z kilku usiekanemi cebulami trochę utartej bułki, wbić jedno jajko, popieprzyć, wymięszać dobrze i nadziewać każdy kawałek ryby w miejscu gdzie wyrznięte mięso. Polewa się własnym sosem.

405. Karp po polsku.

Nastawić w rądlu piwa po połowie z octem, tyle tylko aby rybę zajęło, zbyteczna ilość płynu robi ją zbyt miękką, pokrajać drobno seler, parę cebul, marchew, wziąść kilka ziarn angielskiego i prostego pieprzu, bobkowych liści, parę goździków, soli i cytrynowej skórki, zagotuj to wszystko razem, skoro kilka razy zagotuje się, włożyć rybę, wrzucić skórkę żytniego chleba, a gdy na mocnym ogniu zagotuje się, wlać szklankę francuzkiego wina lub jakiego się podoba, dodać kawałek masła, cukru, kawałek imbieru, kaparów, oliwek, cytryny krajanej w plasterki, to wszystko razem gotować, często potrząsając aż się z tego sos uformuje; wyłożywszy potem karpia na półmisek, oblać tym sosem i wydać.

406. Karp na niebiesko gotowany.

Sprawiwszy karpia pokrajanego w dzwona, ułożyć w rądelku, wlać na to pół kwarty tęgiego wrzącego octu, a tym sposobem zrobi się karp niebieski, zrobić do niego sos jak wyżej, gotując go z tym sosem, po wyjęciu obwinąć serwetą aby wystygł, ułożyć na półmisku, ubrać zieloną pietruszką albo rzeżuchą i wydać. Tak samo urządzić można szczupaka i lina.

407. Karp, leszcz lub lin w szarym sosie.

Żywego karpia zakłuć i wypuścić krew, która potrzebna do zaprawy sosu. Oczyściwszy z łuski obmyć czysto, oprawić, osolić i pokrajać w dzwona. Ugotować smak z włoszczyzny, cebuli i korzeni, ułożyć karpie w rądel, zalać spuszczoną na ocet krwią, rozprowadzoną smakiem z włoszczyzny, dodać szklankę czerwonego wina i tak gotować przez kwadrans, potem wrzucić garść rodzenków sułtańskich, zapalić masła z mąką i zaprawić sos do ryb, wsypać trochę utłuczonych goździków i angielskiego pieprzu, zafarbować karmelem, wcisnąć cytryny i gotować razem z rybami. Skoro będą miękkie

ułożyć na półmisku, obłożyć plasterkami cytryny, mleczem od karpia, podlać trochę sosu, a do reszty zrobić krajane kluseczki i podać po zupie na drugą potrawę. Można też ryby ugotować w całości i polać sosem szarym, zwanym polskim. Do każdej ryby podaje się w jednej sosjerce sos, a w drugiej zrumienione masło.

408. Ryby smażone.

Małe ryby jak karasie, okonie lub liny można smażyć w całości, duże jeśli całe się smażą, potrzeba na grzbiecie ponarzynać. Ryby oprawić, posolić, wytrzeć do sucha serwetą, maczać w utartej bułce lub mące i wrzucić na wrzące masło, skoro się z jednej strony zrumienią, przewrócić na drugą, a po usmażeniu ostrożnie wyjmować na półmisek, układając na krzyż w górę co ładnie wygląda, osypując usmażoną w maśle zieloną pietruszką. Do tego podaje się sałata, kapusta kwaśna lub chrzan z octem. Można też ryby do smażenia maczać w rozbitem jajku, potem suto obsypać bułeczką i smażyć w bardzo gorącem maśle.

409. Karasie ze śmietaną.

Karasie oprawione i niezbyt osolone na godzinę przed gotowaniem nalać letniem smakiem z wygotowanej włoszczyzny, korzeni i gotować na mocnym ogniu najwięcej 20 minut. Osobno zagotować łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić rybim smakiem na sos zawiesisty, wlać parę łyżek kwaśnej śmietany, trochę siekanego kopru, zagotować razem i polać karasie na półmisku. Do takich ryb można podać drobno krajane kluseczki albo kartofle, można też obłożyć półmisek na około ryżem.

410. Karasie ze śmietaną zapiekane.

Karasie oczyścić, posolić, otrzeć bibułą z wilgoci, osypać tartą bułeczką lub mąką i usmażyć w maśle, potem ułożyć na półmisku, zalać kwaśną śmietaną, osypać sucharkiem, wstawić w piec żeby się zrumieniło z wierzchu i wydać na tym samym półmisku.

411. Lin z sardelami.

Oprawionego i posolonego lina ponarzynać w ukos i miejsca te napełnić pokrajanemi wzdłuż sardelami, następnie ułożyć na brytfannie wysmarowanej masłem wkrajać na wierzch parę cebul, wysmarować sardelowem masłem i wstawić do pieca. Skoro będzie gotowe wyłożyć na półmisek, ubrawszy pietruszeczką i polać sosem własnym.

412. Łosoś gotowany ze śmietaną.

Oczyścić łososia, oparzyć dla zdjęcia skórki, następnie pokrajać na kawałki i posolić. Nastawić smak z włoszczyzną i korzeniami, jak się ugotuje włożyć łososia, gotować na prędkim ogniu, skoro będzie miękki wyjąć, smak przecedzić, zaprawić mąką zesmażoną z masłem, wlać pół kwarty śmietany, zagotować, włożyć do sosu rybę i zagrzać mocno na wydaniu.

413. Łosoś pieczony.

Oczyszczonego łososia pokrajać na zrazy grubości dwóch palcy, osypać solą i piec na brytfannie, ciągle polewając masłem. Można każdy kawałek obłożyć plasterkami słoniny zamiast masła. Dla przyrumienienia

osypać bułeczką i wydać na stół, oblewając na półmisku zrumienionem masłem, skropiwszy sokiem cytrynowym.

414. Sielawy smażone.

Sielawy obrać ze skórki, umaczać w mące albo rozbitem jajku, osypać przesianą tartą bułeczką i smażyć na gorącem maśle.

415. Łosoś z jajami.

Wędzonego łososia pokrajać w kawałki. Wysmarować blachę świeżem masłem, ułożyć, wbić na każdy kawałek jedno surowe jajko, tak, aby się nie rozlało, posypać solą, pieprzem, wstawić w bardzo wolny piec, skoro jaja się ciągną osypać siekaną pietruszeczką, skropić cytrynowym sokiem i wydać.

416. Łosoś w papilotach.

Oczyszczonego z łuski łososia pokrajać na cienkie zrazy posolić, posypać pieprzem, drobno usiekaną cebulką, skropić oliwą i tak na godzinę zostawić. Nasmarować kawałki papieru masłem, położyć na każdy po kawałku łososia, nałożyć sardelowem masłem, złożyć papier i kłaść na wysmarowaną masłem blachę. Przed wydaniem wstawić do gorącego pieca, skoro się papier zrumieni wydać na półmisku.

417. Karp lub karaś na półmisku.

Oczyściwszy karpia z łuski, pokrajać w dzwona, osolić, niech tak godzinę poleży, potem obetrzeć bibułą z wilgoci. Półmisek wysmarować grubo masłem, ułożyć na nim karpia, wcisnąć w środek sok z całej cytryny, posypać siekaną cebulą, obłożyć kawałkami masła, wlać kilka łyżek smaku z włoszczyzny, przykryć i wstawić do niezbyt gorącego pieca na 15 minut, potem wydać z półmiskiem na stół.

418. Lin z kapustą.

Oprawionego i nasolonego lina ugotować w smaku z włoszczyzny, skoro ostygnie obrać z ości. Uszatkować drobno parę główek kapusty, ugotować na miękko, zapalić masłem z mąką i zaprawić octem do smaku. Rądel wysmarować masłem, ułożyć na spód warstwę cienkich grzanków, na to warstwę kapusty, drugą warstwę ryby polać dwoma łyżkami śmietany, osypać pieprzem, znów położyć warstwę kapusty, ryby, śmietany, aż wszystko wyjdzie, postawić na węglach lub w wolny piec i po 10 minutach wydać.

419. Miętusy duszone.

Oprawiając miętusa trzeba go najpierw sparzyć tak jak lina i dopiero skrobać, pokrajać na kawałki, osolić i ułożyć w rądlu, przekładając masłem, cebulą i pieprzem, oraz zalewając paru łyżkami wody. Przykryć i dusić, a na parę minut przed wydaniem wlać kwaterkę śmietany i wydać oblany własnym sosem. Bardzo dobra jest także zupa gotowana na miętusach, którą się robi z kluseczkami lub pulpetami.

420. Pstrągi.

Oczyszczone pstrągi ugotować w wodzie z włoszczyzną, następnie zaś polać świeżem masłem i zacisnąć cytryną lub też posypać siekanemi, twardemi jajami i po-

lać masłem. Dają je także w galarecie jak auszpik, podając do nich ocet i oliwę lub sos musztardowy. Można je także dusić w winie węgierskiem na wpół zmięszanem ze smakiem z włoszczyzną, dodając do tego łyżkę masła, trochę korzeni i cebuli. Polewa się na półmisku sosem w którym się dusiły. Dają także pstrągi smażone lub opiekane na ruszcie, a następnie zawinięte w papier masłem wysmarowany i w nim zrumienione. Podają się z papierem zaciśnięte cytryną.

421. Forszmak postny.

Dwa wymoczone dobre śledzie obrać z ości i posiekać jaknajdrobniej, 15 kartofli średnich, bardzo kruchych ugotować, pokrajać w kostkę i podsmażyć w maśle. Śledzie i kartofle włożyć razem w miskę, dołożyć łyżkę dobrego masła, jedną tartą na tarce cebulę, odrobinę muszkatołowej gałki, wlać 3 łyżki kwaśnej śmietany, łyżkę mocnego smaku z włoszczyzny, wbić 4 całe jaja, wymięszać dobrze, włożyć w formę blaszaną wysmarowaną masłem i wysypaną bułeczką, na wierzch posypać bułką i wstawić w gorący piec na pół godziny. Podając na stół wyjąć z formy i podać do tego masło gorące zagotowane z łyżką śmietany.

422. Drobne rybki w cieście.

Rybki oczyścić i posolić na kwadrans. Przyrządzić ciasto maślane, rozwałkować na palec grubości, pokrajać w podłużne kawałki, włożyć w środek każdego kawałka połowę rybki przekrajanej w zdłuż grzbietu bez ości, umaczać brzegi aby się dobrze złączyły i złożyć ciasto. Blachę wysmarować masłem, ułożyć na niej rybki, na wierzch pokłaść po kawałku ciasta i wstawić w piec

Można też usmażyć w maśle na rumiano. Na półmisku ubrać pietruszeczką smażoną w maśle.

423. Stokfisz duszony.

Kupując stokfisza uważać potrzeba na to aby mięso było białe i jędrne, skóra czarna, ryba duża. Jeżeli się kupuje moczony stokfisz, trzeba go jeszcze w domu dzień lub dwa w zimnej wodzie moczyć, suchy zaś trzeba moczyć 48 godzin w wodzie letniej zaprawionej sodą, a potem 6 dni w czystej wodzie, zmieniając parę razy na dzień wodę. Biorąc stokfisz do gotowania obmyć go czysto, oskrobać, zwinąć i związać, następnie włożyć w rądel, nalać zimną wodą i postawić na wolny ogień. Gdy woda zacznie dobrze szumować wyjąć, osączyć dobrze, połupać na duże kawałki i obrać z ości i skórek. Wysmarować rądel masłem, ułożyć na spód warstwę stokfiszu, posolić, popieprzyć, rozłożyć na nim łyżkę masła i posypać tartą bułką, następnie ułożyć warstwę pietruszki i cebuli uduszonej poprzednio w maśle, znów warstwę stokfiszu przyrządzonego jak poprzednio, rozłożyć na nim łyżkę masła, posypać tartą bułką, przykryć szczelnie i dusić na wolnym ogniu przez pół godziny, potem wyłożyć na półmisek i oblać masłem zrumienionem z bułką.

424. Stokfisz polany masłem.

Sparzony wyżej podanym sposobem stokfisz pokrajać w duże kawałki, włożyć w gotującą dobrze osoloną wodę; gdy się parę razy zagotuje wyjąć, osączyć na durszlaku, obrać z ości i zaraz gorący wyłożyć na wygrzany półmisek, polać masłem zrumienionem z bułką i krajaną w plastry cebulą, posypać pieprzem i tartym chrzanem. Osobno podać chrzan z octem lub musztardą.

425. Stokfisz domowy ze szczupaka.

Swieże szczupaki płatać nie tak jak zwyczajnie przez środek brzucha ale przez grzbiet, kości z nich wybrać, a oczyściwszy wytrzeć je dobrze serwetą na wszystkie strony i soląc porozwieszać je na słońcu i wietrze, rozpiąwszy w poprzek łuczywami, chroniąc od deszczu i wilgoci. Gdy wyschną dobrze utrzymywać je w suchem i chłodnem miejscu zawsze porozwieszane. Gdy potrzeba, moczyć w ługu a potem w wodzie i tak samo przyprawić jak stokfisz, od którego się prawie nie różni, gdy szczupaki na to użyte będą wielkie.

426. Jesiotr pieczony.

Oczyszczonego i posolonego jesiotra skropić octem, pozostawić na godzinę, potem przywiązać do rożna albo ułożyć na brytfannę i piec na mocnym ogniu polewając masłem a w końcu kwaśną śmietaną, gdy się zacznie rumienić obsypać tartą bułeczką albo mąką, a sos wysadzić i polać nim rybę na półmisku pokrajaną. Do tego podają się sałaty, jeśli jesiotr podany na zimno — ocet i oliwa. Do pieczonego pod blachą jesiotra można dodać podduszonych pieczarek i niemi razem ze śmietaną oblewać rybę.

427. Jesiotr w pierogu.

Półtora funta mąki rozrobić kwaterką mleka i łutem rozpuszczonych w mleku drożdży, wbić 2 żółtka, łyżkę masła, dodać soli i bić dopóki ciasto od łyżki odstawać nie będzie. Powinno być tak wolne jak na bułki. Gdy trochę podrośnie rozciągnąć ciasto na stolnicy, posypując z lekka mąką, żeby do palcy nie przylegało,

ułożyć na wysmarowaną masłem blachę, na połowie ciasta ułożyć pokrajanego w plastry jesiotra, którego przedtem trzeba nasolić, oczyścić ze skóry i chrząstek, na jesiotra posypać kopru siekanego, cebuli i pieprzu, polać rozpuszczonem masłem, a na masło położyć warstwę jaj na twardo ugotowanych, posiekanych i posolonych, na jaja znów polać masła i przykryć wszystko drugą połową ciasta, dobrze zacisnąć żeby się nie otworzyło i postawić w cieple, po upływie półtory godziny, gdy dobrze podrośnie wstawić do gorącego pieca, gdzie zostawać powinien godzinę i więcej aż się ryba zupełnie upiecze. Ciasto z wierzchu smaruje się jajkiem i posypuje bułeczką.

428. Węgorz smażony.

Oprawionego węgorza kraje się w dzwona i soli na 2 godziny, następnie obciera serwetą z wilgoci, gotuje w smaku z włoszczyzny, macza w rozbitem jajku, osypuje tartą przesianą bułeczką i rumieni na klarownem maśle. Na półmisku polewa się musztardowym lub kaparowym sosem. Węgorz gotowany przed osmażeniem jest daleko zdrowszy aniżeli smażony na surowo.

429. Sandacz po tatarsku.

Włożyć na spód rądla łyżkę masła, na to dać pokrajanego w dzwona nasolonego sandacza, oblać sokiem, 4 cebul białych hiszpańskich, które się poprzednio utarło na tarce i przez muślin wycisnęło; niech się ryba w maśle i cebulowym sosie zagrzeje, potem wlać trzy kwaterki dobrej śmietany, dusić na bardzo wolnym ogniu, przydać trochę kaparów, oliwek, parę plasterków cytryny, wymięszać dobrze i zagotować, a następnie wydać na półmisku oblawszy sosem.

430. Leszcz gotowany z chrzanem.

Oczyszczonego i posolonego leszcza zalać gorącym octem, przykryć na kilka minut, a potem wyjąć, zalać smakiem z włoszczyzny i ugotować na mocnym ogniu. Utrzeć chrzanu, zmięszać z równą ilością tartych, kwaśnych jabłek, wlać do tego octu i łyżeczkę cukru, wymięszać i obłożyć na około ułożonego na półmisku leszcza, prócz tego ubiera się plasterkami cytryny. Najlepszym jest leszcz na zimno w galarecie; układając na ten cel dzwona trzeba z nich wyjmować o ile można ości.

431. Raki po francuzku.

Kupując raki trzeba uważać żeby miały nóżki czerwone, ten bowiem gatunek jest najlepszy. Na kopę raków wziąść pęczek zielonej pietruszki, tyleż kopru, porów kilka, pęk estragonu, kilka marchwi i pietruszek i dwie naszpikowane goździkami cebule. W rądlu ułożyć warstwę włoszczyzny, warstwę raków, posolić, popieprzyć, kłaść po kawałku masła i tak postępować na przemian, dopóki się wszystko nie ułoży. Nakryć pokrywą i postawić na wolnym ogniu, a skoro się zaczerwienią wlać parę łyżek mocnego octu. Podają się zwykle bez żadnych dodatków, można jednak sos, w którym się gotowały, przecedzić, dodać parę pokrajanych piklów, zagotować i oblać nim raki.

432. Raki na potrawę.

Kwaterkę drobnej kaszki rozetrzeć żółtkiem i ususzyć, ugotować na sypko z masłem, koprem i pietruszką siekaną oraz solą. Skoro będzie gotowa wbić jedno jajko i nadziewać, ugotowane poprzednio w osolonej wodzie skorupki rakowe, później ułożyć w rądlu razem z obranemi szyjkami i nóżkami, podłożyć łyżkę masła, wiązkę zielonego kopru i kwaterkę śmietany, przykryć szczelnie, dusić na wolnym ogniu przez kwadrans, często potrząsając rądlem; potem koper wyrzucić, zasypać raki tartą bułeczką, poddusić jeszcze parę minut i wydać. Można też nadzienie zrobić następnym sposobem: Parę bułek mątowych namoczyć w mleku, wycisnąć, utrzeć na massę z łyżką młodego masła, dodać kilkanaście usiekanych szyjek i nóżek rakowych, posiekanego kopru, pietruszki, soli, pieprzu, muszkatołowego kwiatu, 3 jaj całych i łyżkę śmietany, wymięszać wszystko i nadziewać skorupki, a następnie dusić jak poprzednio.

433. Kotlety z ryb lub śledzi.

Wziąść jakąkolwiek rybę lub śledzia wymoczonego wprzód przez 24 godzin, ości wyjąć, rybę drobno usiekać, posolić, wsypać trochę pieprzu, dodać wymoczoną w mleku i wyciśniętą bułkę, usmażoną w maśle cebulę, kawałek surowego masła, wymięszać doskonale całą tę massę, wbić jedno całe jajko, wymięszać jeszcze raz i robić na stolnicy osypanej mąką podługowate kotlety, posmarować je jajkiem, osypać bułeczką i smażyć na wrzącem maśle. Do tychże kotletów daje się sos rumiany, kaparowy, korniszonowy lub cytrynowy.

434. Zrazy zawijane z ryb.

Po oczyszczeniu dużej ryby, jak szczupaka lub jesiotra, pokrajać w zdłuż w cienkie plastry, posolić i każdy plaster nałożyć przygotowaną poprzednio massą, zwinąć mocno, jak zwykle zawijają się zrazy, obsypać tartą bułeczką i smażyć na patelni do rumianego koloru. Ułożyć w rądlu, wlać masło z patelni, wsypać trochę tartej bułki,

wlać kilka łyżek smaku z włoszczyzny, wcisnąć cytrynowego soku i zagotować kilka razy, żeby się sos wysadził, skoro nie dość brunatny zabarwić karmelem. Nadzienie urządza się w następujący sposób: Utrzeć kilka cebul, przesmażyć z masłem, gdy przestygną wsypać łyżkę tartej bułki, nieco pieprzu, wbić jajko, wymięszać dobrze i nadziewać zrazy.

335. Zrazy siekane z ryb.

Obrać mięso z małych szczupaków, usiekać drobno, dodać parę łyżek tartej bułki, upieczoną i utartą cebulę, wygnieść jak ciasto, posolić, popieprzyć i rozwałkować na stolnicy na grubość palca; następnie brać kawałki jak na zrazy, zawijać każdy, włożyć w rądel, podlać piwem i dusić. Na wydaniu zalać sosem rumianym z zapalonej mąki z masłem, rozprowadzić smakiem wygotowanym z ości i włoszczyzny, można też dodać kaparów lub cytryny pokrajanej w plasterki, zalać tem zrazy, poddusić jeszcze i wydać.

436. Śledzie smażone.

Śledzie do smażenia moczyć przez 24 godzin, potem ociągnąć, oczyścić w środku, osuszyć z wody bibułą, posypać mąką, włożyć na patelnię w zrumienione masło i smażyć z obydwóch stron. Na półmisku ubrać plasterkami cytryny; do tego kartofle.

437. Sledzie smażone nadziewane.

Śledzie należy wymoczyć jak wyżej wskazano, potem obetrzeć dobrze z wilgoci, skóry nie zdejmować, tylko

w środku oczyścić i wyjąć grzbietową kość. Wziąść mleczko od 4 śledzi, usiekać drobno z cebulą, dodać kawałek masła, trochę pieprzu, dwie łyżki tartej bułeczki, jedno jajko, wymięszać dobrze i nadziewać śledzie, potem maczać w jajku, posypać tartą przesianą bułeczką i smażyć na klarownem maśle.

438. Grzanki ze śledziami na śniadanie.

Dwie łyżki oliwy, łyżkę suchej musztardy, 6 na twardo ugotowanych żółtek, wszystko to razem utrzeć. Trzy wymoczone śledzie pokrajać w plasterki, mleczko usiekać z kaparami, zmięszać z poprzednio zrobioną masą, podsmarować tem podsmażone w maśle grzanki z bułki i ułożyć na nich w ukos pokrajane śledzie

ROZDZIAŁ XIII.

GARNITURY DO JARZYN.

Jarzyny podają się zwykle obłożone na półmisku rozmaitemi garniturami; oprócz niżej podanych, używają się także w tym celu wszelkie cielęce kotlety, sznycle, nóżki baranie i wieprzowe kotlety siekane, drobna zwierzyna i ptastwo, kiełbasy wieprzowe smażone, schab i t. p., czego już sposoby przyrządzania podawaliśmy.

439. Ozór wołowy lub cielęcy.

Świeży ozór wołowy lub cielęcy ugotować, obrać ze skórki, pokrajać na cienkie zraziki, umoczyć każdy w rozbitem jajku, osypać przesianą bułeczką i smażyć na sklarowanem maśle.

440. Kotleciki z mózgu.

Obgotować mózg cielęcy lub wołowy, przetrzeć przez sito, wsypać łyżkę tartej bułki, trochę angielskiego pieprzu, usmażoną w maśle utartą cebulę, trochę siekanej pietruszki, jedno całe jajko, wymięszać wszystko, robić z tej massy kotleciki, maczać w rozbitem jajku, tartej bułce i smażyć na roztopionem maśle.

44. Mózg osmażony.

Mózg wymoczyć, nalać osoloną wodą z octem, zagotować, odcedzić, wystudzić, ociągnąć błonkę, pokrajać mózg na kawałki, maczać w jaju, osypać tartą bułeczką i osmażyć po obu stronach w maśle na rumiano.

442. Kiełbasy z mięsa wołowego „Warme würste".

Trzy funty mięsa wołowego usiekać jak najdrobniej, dodać do tego słoniny 2 funty, przesiekanej razem znowu dobrze, posolić, opieprzyć lub dodać odrobinkę czosnku, wlać do tego kwaterkę wody ciepłej, wymięszać wszystko dobrze rękami, włożyć w szprycę i nadziewać czyste kiszeczki baranie, które potem można pociąć na zwyczajne kiełbaski. Jeśli się podoba, można je wędzić, co się w kilku godzinach uskutecznia, gdy je dobrze podkurzysz albo i świeże przesmażać i niemi okładać jarzynę jako jarmuż, szpinak, szczaw, kapustę słodką lub kwaśną i t. p. Wędzone te kiełbaski i obgotowane w wodzie dają się w serwecie do chrzanu albo w zupie rumianej.

443. Kreski cielęce.

Oczyszczone i ugotowane kreski wycisnąć z wilgoci, pokrajać, nawlekać po kilka kawałeczków na drewniane szpikulce i maczać w klarze, który tak się robi: Rozbić kilka żółtek, wsypać w to kwaterkę mąki, wlać parę łyżek mleka, żeby ciasto nie było zbyt gęste, dodać pianę z ubitych pianek, maczać kreski i smażyć na roztopionem maśle; po usmażeniu wyjąć drewienka i okładać naokoło jarzyną.

444. Amoretki wołowe.

Ociągnąć amoretki we wrzącej wodzie, pokrajać na kawałki, włożyć do rądelka, polać rosołem, osolić, włożyć kawałek masła i zagotować raz. Służą do okładania szpinaku, szczawiu i zielonego groszku.

445. Mostek barani (*á la jardinière*).

Ugotować mostek tak, żeby można było wybrać kości, a po oczyszczeniu z nich, posolić, popieprzyć i włożyć pod prassę, niech tak leży dopóki nie ostygnie; wtedy pokrajać w podłużne w kształcie grzanek kawałki, maczać w rozbitem żółtku, obsypywać tartą bułeczką i smażyć na gorącem maśle.

446. Grzanki z móżdżkiem.

Surowy mózg cielęcy obrać z błonek i usiekać na massę; utartą cebulę albo siekany szczypiorek usmażyć w maśle, włożyć do tego móżdżek, wbić dwa jaja, dwie łyżki tartej bułki, trochę pieprzu, soli, wymięszać wszystko dobrze, nakładać tem grzanki pokrajane z bułki, składać po dwie, maczać w mleku, potem w rozbitem jajku, osypać bułeczką i smażyć z obu stron do rumianego koloru.

447. Grzanki.

Pokrajać bułkę w cienkie plasterki, umaczać w mleku, następnie w rozbitem żółtku, osypać bułeczką i smażyć na maśle.

448. Omlet do jarzyn.

Rozbić dobrze 4 jaja, wsypać do tego łyżkę mąki, trochę drobno usiekanej pietruszki, masła i wymięszać dobrze. Rozpuścić na patelni sklarowanego masła, wlać ciasta i wstawić do pieca. Skoro się zrumieni przewrócić, zwinąć, przykryć pokrywą żeby doszło, a potem pokrajać w ukośne kawałki i obłożyć niemi jarzynę.

449. Grzybek do zieleniny.

Sześć żółtek ubić dobrze, do tego wsypać 2 łyżki mąki, uwiercić wszystko w donicy, dodać ubitą z białek pianę, wymięszać i natychmiast wlać na roztopione na gorącej patelni masło, następnie wstawić do pieca na 90 minut. Gdy się zrumieni pokrajać na kilka ćwiartek i ułożyć na szpinaku lub szczawiu. Można też wziąść łyżkę cukru do ciasta.

450. Jaja w koszulkach.

Zagotować w rądelku wodę z solą, paru łyżkami octu i na wrzącą spuszczać ostrożnie jaja; trzymając skorupki nad samą wodą, żeby się jajka nie rozbiły; skoro białka stwardnieją, wyjmować po jednemu durszlakową łyżką, układać na szpinaku, szczawiu lub innej zieleninie. Do ubrania zieleniny używają także jaja na twardo gotowane, które krają się na ćwiartki, układają naokoło półmiska lub też sieka się je drobno i posypuje pasami na zieleninę, polewając rumianem masłem.

451. Kasztany.

Ponakrawać kasztany, upiec w piecyku od kawy, obrać z łupin, włożyć w gęsty rumiany karmel, skoro się w nim zmaczają wyjmować po jednemu i obłożyć niemi jarzynę. Używają się do jarmużu.

452. Kiełbaski wątrobiane.

Cielęcą wątróbkę ugotowaną, usiekać dobrze, posolić, dodać bułkę rozmoczoną w mleku i wyciśniętą, ćwierć funta słoniny pokrajanej w kostkę, korzeni, wymięszać, nadziać tem czysto wymyte kiszeczki wieprzowe, gotować lub usmażyć w maśle, pokrajać na zgrabne kawałki i obłożyć jarzyną.

ROZDZIAŁ XIV.

JARZYNY.

Jarzyny trzeba gotować w miękkiej wodzie i niezbyt długo, bo przez gotowanie tracą smak. Gdy jarzyna twarda, wsypać do wody na koniec noża sody, co ułatwi gotowanie.

453. Marchew.

Marchew jest tylko dobra od 1 Czerwca do 1 Października, później traci na smaku i tylko na garnitury do mięsa między innemi jarzynami bywa używana. Marchew starszą kraje się w kostkę lub paseczki, kładzie do rądla podlawszy nieco rosołu i kawałek masła; przykryć pokrywą i niech się dusi. Gdy w połowie ugotowana posolić, dodać cukru, osypać łyżką mąki i znowu dusić dopóki nie będzie zupełnie miękka.

454. Marchew z groszkiem lub szparagami.

Bardzo młodą marchew można gotować w całości, trochę większą pokrajać w paseczki i wstawić z masłem i rosołem. Gdy w połowie uduszona kładzie się do niej groszek lub szparagi poprzednio ogotowane w osolonej wodzie, podlewa się trochę rosołem i dusi jeszcze razem, zaprawia się mąką z masłem, sypie kopru usieka-

nego, cukru i wydaje na stół. Można też do takiej marchwi wlać przed zaprawą kilka łyżek śmietany.

455. Kalarepa.

Kalarepa dobra jest tylko bardzo młoda. Po obraniu poprzekrawać na połowę albo pokrajać w plasterki lub kostkę i udusić w maśle, podlawszy trochę rosołem; gdy już miękka zapalić masłem z mąką, wsypać cukru, siekanej pietruszki i wydać. Do każdej jarzyny młodej soli się woda i we wrzącą dopiero wrzuca jarzynkę; starsza soli się w czasie gotowania i nalewa zimną wodą, ale koniecznie miękką.

456. Kalarepa nadziewana.

Starsza kalarepa dobra jest nadziewana, przyrządza się tak: obrać, opłókać, zerżnąć wierzch i wydrążyć w środku okrągło dla napełnienia farszem, który się przyrządza następującym sposobem: usiekać drobno wybraną massę z kalarepy, jeżeli nie jest włóknista, podsmażyć z masłem, dodać usiekanej pieczeni, szpiku wołowego, parę łyżek tartej bułki, dwa jaja, dwie łyżki śmietany i zmięszać wszystko razem. Kalarepę raz obgotować we wrzątku, następnie wyjąć i nadziać farszem, poukładać w rądel jedną obok drugiej, podłożyć masła, zalać rosołem, dusić na wolnym ogniu aż będzie miękka i sos zupełnie się wysadzi. Wtedy osypać bułeczką, poddusić raz jeszcze i wydać na stół, oblawszy rumianem masłem.

457. Brukiew nadziewana.

Obraną brukiew przekroić na pół, ugotować na miękko w wodzie, potem wydrążyć, zostawiając na pa-

lec brukwi naokoło a wyjętą massę rozetrzeć, dodać łyżkę masła przesmażonego z mąką, 4 łyżki śmietany, trochę cukru, wymięszać i nakładać tem brukiew. Nasmarować blachę masłem, ułożyć na niej brukiew nadzienien do góry, wstawić do pieca posypawszy z wierzchu bułeczką, a skoro nadzienie zgęstnieje, wyłożyć na półmisek i polać następującym sosem: Łyżkę masła rozpuścić na ogniu, wsypać łyżkę mąki, wlać parę łyżek śmietany tyleż rosołu, zagotować mocno i oblać brukiew na półmisku.

458. Brukiew.

Brukiew po obraniu pokrajać w drobną kostkę, zalać zimną wodą, wstawić na ogień; skoro się raz zagotuje odlać wodę, brukiew zalać przegotowanym i odszumowanym rosołem z baraniny lub wieprzowiny, włożyć mięso i razem gotować. Na wydaniu zrobić zaprawę z masła, mąki i zapalić tem jarzynę, dodawszy dla smaku nieco cukru. Gdy brukiew młodsza można zamiast rosołu dusić w samem maśle, wprzód jednak obgotowawszy w wodzie, przez co jarzyna traci niemiły zapach. Ta sama ostrożność zachowuje się w gotowaniu rzepy, kalarepy i kapusty.

459. Rzepa.

Rzepa gotuje się zupełnie jak brukiew, gatunek zaś zwany telkówką, która jest bardzo delikatną jarzyną, po obraniu zostawia się w całości lub kraje w podłużne kawałki karbowanym nożem, obgotowywa w wodzie, a następnie dusi się w maśle. W końcu zrumienić masła z mąką, dodać cukru i zmięszać z jarzyną. Na półmisku obłożyć grzankami.

460. Rzodkiewka.

Z zwyczajnej różowej rzodkiewki można mieć bardzo delikatną i smaczną jarzynkę. Obrawszy z wierzchniej skóreczki, gotować w całości a następnie dusić w maśle, dodawszy sporo cukru, nie nakrywając pokrywą żeby gorycz wyszła. Podaje się z grzankami albo jako garnitur do polędwicy. Delikatne jarzynki nie zapalają się mąką.

461. Buraki.

Ugotowane buraki ćwikłowe obrać i usiekać albo uszatkować drobno. Usmażyć świeżej słoniny, wsypać do niej łyżkę mąki, wkrajać cebulę, zrumienić razem, rozprowadzić paru łyżkami octu, włożyć buraki i dusić. Na krótko przed podaniem wlać parę łyżek kwaśnej śmietany. Na półmisku okładają się drobnemi ptaszkami lub zwierzyną. Używając na garnitur do polędwicy, buraczki szatkują się w długie paseczki i duszą w maśle.

462. Kartofle.

Po oskrobaniu i wypłókaniu kartofli, nalać zimną wodą, gotować na wolnym ogniu; skoro będą miękkie odlać, posolić, potrząsnąć dobrze garnkiem, przykryć i postawić na blasze, niech dobrze się obsuszą, wtedy utłuc i wydać. Do młodych kartofli włożyć w czasie gotowania pęczek zielonej pietruszki lub kopru, a po odlaniu posolić, posypać siekaną pietruszką, włożyć kawałek młodego masła, wstrząsnąć garnkiem postawić na blasze, skoro dobrze przejdą masłem, wydać.

463. Młode kartofle gotowane bez wody.

Obskrobać łyżką młode kartofle, wypłókać, następnie włożyć na spód rądla łyżkę masła, potem kartofle, znów masła, soli, siekanego kopru i pietruszki, na wierzch kartofle, masło i t. d., przykryć szczelnie pokrywą, postawić na wolnym ogniu, niech się dusi przez pół godziny, od czasu do czasu potrząsając rądelkiem. W mniejszej ilości gotują się przez 20 minut.

464. Kartofle ze śmietaną.

Ugotowane kartofle obrać prędko z łupiny, aby nie ostygły, pokrajać w drobne kawałki, posolić, wlać parę łyżek kwaśnej śmietany, wymięszać i włożyć do rądla, podłożywszy kawałek masła; można je udusić na blasze albo w piecu.

465. Kartofle tarte ze śmietaną.

Włożyć na spód garnka dużo usiekanej cebuli, na to obrane kartofle, zalać zimną wodą i ugotować. Skoro będą miękkie odlać wodę, osolić, włożyć łyżkę masła, parę łyżek kwaśnej śmietany, drobno usiekanej zielonej pietruszki, utrzeć dobrze razem i wydać na stół.

466. Kartofle z grzybami.

Świeże lub suszone grzyby ugotować, usiekać drobno, usmażyć w maśle z tartą cebulą, dodać parę łyżek tartej bułki, soli pieprzu, wbić dwa żółtka, jedno jajko, wymięszać razem, nadziewać tem oskrobane i wydrążone w środku kartofle, przykryć otwory zerżniętemi wierzchami, ułożyć w rądlu jeden przy drugim, podło-

żyć masła, podlać grzybowym sosem i dusić do miękkości, często potrząsając rądlem.

467. Kartofle pieczone w łupinach.

Obmyć kilka razy kartofle w wodzie, żeby piasku na nich nie było, następnie natrzeć trochę solą lub też jeszcze raz opłókać w dobrze osolonej wodzie i upiec w piecu angielskiej kuchni. Trzeba często przewracać, żeby się upiekły a nie spaliły.

468. Kartofle smażone.

Kartofle oskrobać, opłókać, a następnie sparzyć gorącą wodą, potem pokrajać w plasterki, włożyć w rądel podłożywszy sporo masła, przykryć pokrywą i dusić na wolnym ogniu, potrząsając rądlem dopóki się nie zrumienią. Takie kartofle podają do befsztyków, polędwicy i t. d. Można też wykrawać okrągłą łyżeczką lub krajać w bardzo cienkie plasterki posoliwszy przedtem na kwadrans, rzucać na gorące masło lub szmalec i smażyć dopóki nie będą rumiane. Na półmisku skrapiają się cytryną. Chcąc mieć oszczędniejszym sposobem smażone kartofle, należy je ugotować w łupinach, potem obrać póki gorące, pokrajać w plasterki i wrzucać na zrumienione z cebulą masło.

469. Kartofle paryzkim sposobem.

Oskrobane i ugotowane kartofle utrzeć na tarce, wymięszać z słodką śmietanką i dwoma jajami, robić z nich w ręku długie wałeczki nakształt długich kartofli, maczać w jajku osypać bułeczką i smażyć na maśle. Na półmisku garniruje się zieloną pietruszką.

470. Purée z kartofli.

Ugotowane kartofle przetrzeć przez sito w rądel, wlać kwaterkę słodkiej śmietanki, łyżkę surowego, świeżego masła, zagrzać i wydać do kotletów lub polędwicy.

471. Kartofle zapiekane.

Ugotowane kartofle przetrzeć przez sito; do garnca kartofli wlać kwaterkę kwaśnej śmietany, dwie łyżki surowego masła, 5 żółtek, ubitą pianę, soli, wymięszać, włożyć w rądel wysmarowany masłem, osypany bułeczką i wstawić do pieca na kwadrans lub też brać z tej massy po trochu łyżką i kłaść na wysmarowaną masłem blachę, robiąc okrągłe kulki formą pączków, smarować po wierzchu jajkiem, posypać bułeczką i wstawić w gorący piec. Takie pączki można dać po zupie zamiast pasztecików.

472. Kasza puchowa z kartofli.

Ugotowane kartofle odlać, posolić, włożyć łyżkę lub dwie świeżego masła, utrzeć w garnku, a następnie przez durszlak na wygrzany półmisek. Czynić to trzeba bardzo prędko na blasze, żeby kartofle nie ostygły; powinny się układać na półmisku w górę i nie mięszając wydać, a do tego osobno sklarowane masło.

473. Kotlety z kartofli.

Ugotowane lecz nieprzegotowane kartofle odlać, osolić, utrzeć na tarce, wlać dwie łyżki kwaśnej śmietany, 2 jajka, wymięszać dobrze, robić okrągłe kotleciki, maczać w jajku, osypać tartą bułeczką i smażyć na patelni w maśle. Do tego sos korniszonowy lub grzybowy.

474. Karczochy.

Karczochy najlepsze są w maju i październiku. Biorąc do gotowania trzeba pozrzynać ostre kolce, wybrać środki z włóknami i odrzucić, następnie wypłókać dobrze, włożyć do rądla, zalać letnią wodą, dodać masła, soli i gotować dopóki łatwo przekłóć się nie dadzą. Wtedy wyjąć z wody, osączyć; obrać z włókien, ułożyć na półmisku i zalać masłem zrumienionem z bułeczką albo sosem białym.

475. Fasola zielona.

Młodą zieloną fasolkę oczyścić z włókien, poszatkować cienko, a następnie wrzucić w solony ukrop, gotować dopóki nie będzie miękka, odlać na durszlak, przelać zimną wodą, co jej w części powróci kolor, włożyć do rądla, podłożywszy dwie łyżki masła i parę łyżek rosołu, oraz trochę siekanej pietruszki, cukru i trzymać parę minut na ogniu. Na półmisku polać zrumienionem z bułeczką masłem.

476. Groch szablasty.

Groch biały szablasty ugotować w miękkiej wodzie, soląc w czasie gotowania i odcedzić. Rozpuścić w rądelku łyżkę masła, wsypać łyżkę mąki, zagotować, następnie wlać pół szklanki dobrego octu, trochę cukru i tę zaprawę zmięszać z grochem, zagotować i wydać, obłożywszy na półmisku smażoną kiełbasą.

477. Groszek zielony.

Wyłuszczony groch przemyć, rozgotować w rozsolonej wodzie, odcedzić i przelać zimną wodą. Następnie

rozpuścić łyżkę masła, zagotować z mąką, zmięszać z grochem, dodać trochę siekanego kopru, cukru, wlać parę łyżek rosołu i gotować do miękkości. Chcąc mieć groszek z marchewką, należy osobno ugotować marchew, a osobno groch, po przelaniu go zimną wodą, zmięszać z marchwią, zapalić razem i dusić.

Groch zielony suszony lub marynowany należy wprzód przez godzinę w gorącej wodzie wymoczyć, a dalej postępować jak ze świeżym.

478. Groszek szparagowy.

Długie białe strąki szparagowego grochu oczyścić z włókien, nalać zimną wodą, zagotować, soląc w gotowaniu wodę. Gdy miękki wyjąć, odcedzić i na półmisku polać zrumienionem z bułeczką masłem.

479. Szparagi.

Szparagi oskrobać z włókien, poucinać u dołu, jeśli są zbyt długie, powiązać w małe pęczki i wrzucić w gotującą wodę. Solą się na dogotowaniu. Uważać żeby się nie przegotowały, bo wtedy tracą smak, gdy miękkie wyjąć na talerz niech z wody ociekną, później ułożyć na półmisku główkami do środka i oblać zrumienionem z bułeczką masłem, które także powinno się podać w sosjerce.

480. Kalafiory.

Kalafiory należy wybierać białe z kwiatem dobrze nabitym; obrać z liści, oczyścić dobrze z robaczków i zalać zimną wodą niech tak postoją. Zagotować w dużym rądlu wody, osolić dobrze, włożyć kalafiory kwiatem do

góry, kładąc niezbyt wiele, żeby ciasno nie było i zagotować. Gdy będą miękkie wyjąć durszlakową łyżką na sito, a jak osiąkną z wody, ułożyć na półmisku kwiatem do góry i polać zrumienionem z bułeczką i masłem.

481. Jarmuż.

Najlepszy jest gdy trochę przemarznie, wtedy oskubać młode listki, wypłókać dobrze w zimnej wodzie i ugotować. Gdy będzie miękki odcedzić, usiekać drobno, wziąść parę marchwi, jedną cebulę, utrzeć na tarce, zmięszać z jarmużem w rądelku, roztopić pokrajaną w kostkę słoninę, wsypać łyżkę mąki, zmięszać w tem jarzynę, podlać rosołem i niech się dusi. Na półmisku obłożyć kasztanami albo szynką, czy inną jaką wędliną.

482. Kapusta z jabłkami i kapusta postna.

Pokrajać cienko świeżą kapustę, sparzyć na 15 minut ukropem, następnie wycisnąć, mieć w rądelku usmażoną słoninę z cebulą i mąką, włożyć do tego kapustę, kilka pokrajanych kwaśnych jabłek, parę pomidorów, soli, pieprzu i dusić pod pokrywą. Kto lubi można dodać kawałek cukru. Na półmisku okłada się smażoną kiełbasą. Na post uszatkowaną kapustę włożyć w ukrop, zagotować raz, następnie wyjąć z wody, wycisnąć, zalać w rądelku parą łyżkami oliwy, sokiem z paru cytryn, popruszyć mąką, posolić i dusić dopóki nie będzie miękką. Kapusta taka jest doskonała i w dzień mięsny na jarzynę.

483. Kapusta kwaszona.

Odcedzić z kwasu kapustę, zalać wyszumowanym rosołem z wieprzowiny, włożyć mięso i gotować razem,

wrzuciwszy jeszcze parę suszonych grzybków. Gdy będzie miękka zapalić słoniną przesmażoną z mąką, cebulą i wydać, obłożywszy na półmisku kawałkami wieprzowiny na której się gotowała.

484. Kapusta postna kwaszona.

Ugotować smak z grzybów, zalać nim kwaszoną, sparzoną wpierw kapustę, dodać posiekane grzybki, posolić i gotować. Na dogotowaniu włożyć parę łyżek kwaśnej śmietany, zapalić masłem zrumienionem z mąką i cebulą.

485. Kapusta czerwona z winem.

Uszatkować czerwonej kapusty, sparzyć, zrumienic w rądlu masła z mąką, rozprowadzić rosołem, wrzucić kapustę i dusić. W czasie gotowania wlać szklankę czerwonego wina, potem zrobić zaprawę z masła i mąki, rozprowadzić octem, zmięszać z kapustą, dodać trochę cukru i dusić jeszcze pod pokrywą. Ma smak bardzo delikatny.

486. Podczos.

Zerwać młode listki brukwi, opłókać, nalać wrzącem mlekiem, zagotować; potem odcedzić przez durszlak i usiekać drobno. Usmażyć łyżkę masła z mąką, z cebulą, włożyć podczos i dusić trochę, na półmisku obłożyć wędzonym gotowanym ozorem, kawałkami szynki lub grzankami. Podczos taki robi się z liści kalarepy lub kapusty, ugotowawszy w wodzie i zmięszawszy z ugotowaną oddzielnie gęstą jęczmienną kaszą.

Kucharz Warsz.

487. Bigos z kapusty.

Uszatkować kilka główek kapusty świeżej albo wziąść kwaśnej, wycisnąć z sosu, włożyć w rądel, zalać mocnym rosołem, włożyć kawałek świeżego, przerastałego, wieprzowego mięsa i gotować razem. Gdy mięso miękkie wyjąć, pokrajać w kostkę, dodać tak samo pokrajanej pieczeni wołowej, wieprzowej lub ze zwierzyny, cokolwiek się znajduje w śpiżarni, ugotowaną kiełbasę pokrajać na kawałki, zmięszać wszystko z kapustą, dodać soli, pieprzu, zapalić słoniną z mąką i cebulą, włożyć parę łyżek śliwkowych powideł i dusić jeszcze razem, póki się nie wysadzi i nie nabierze ciemniejszego koloru, mięszając ciągle żeby się nie przypaliło. Podaje się na śniadania lub na obiad przed zupą. Odgrzewany bigos jest jeszcze smaczniejszy, dla tego lepiej jest odrazu większą ilość zrobić i zachować w glinianym garnku w śpiżarni.

488. Kapusta brukselska.

Poobierać łodyki z małych główek i ugotować główki w osolonej wodzie. Skoro są miękkie wybrać durszlakową łyżką i polać na półmisku masłem zrumienionem z bułeczką lub sosem robionym w ten sposób: łyżkę masła usmażyć z mąką, rozprowadzić rosołem, zagotować, dodać trochę cukru i polać jarzynę.

489. Kapusta nadziewana rybami.

Kilka główek białej lub włoskiej kapusty rozkroić na 4 części, ugotować do połowy w osolonej wodzie i wycisnąć. Ugotować kilkanaście suszonych grzybków, usiekać, podsmażyć w maśle, dodać soli, pieprzu, zmięszać po połowie z ugotowanym ryżem, wbić 2 jaja, wymięszać dobrze, przekładać tym farszem kapustę między liśćmi, obwiązać nitką, ułożyć w rądlu, podlać sosem zrobionym z masła, mąki i grzybowego smaku, przykryć i dusić. Na wydaniu posypać tartą bułeczką.

490. Kapusta włoska faszerowana.

Obrać z wierzchnich liści główkę kapusty, przekrajać na 4 części, obgotować, wyjąć żeby osiąkła i nadziewać między listkami farszem z usiekanych drobno nerek baranich z łojem do których wbić parę jaj, oraz dodać trochę soli z pieprzem, kłaść po trochu farsz między liście kapusty, związać nitką, ułożyć w rądlu, dodać łyżkę masła, kilka łyżek rosołu i postawić na wolnym ogniu, uważając żeby się nie przypaliła, gdy już miękka zrumienić łyżkę masła z mąką, zaprawić sos z kapusty i wydać, posypawszy bułeczką. Tym samym farszem można nakładać liście dużej główki kapusty, którą wpierw trzeba ugotować, rozebrać liście, posolić, w każdy zawinąć po trochę farszu, maczać w rozbitem jajku, osypać bułeczką i smażyć na maśle, a następnie wyłożyć na półmisek, zalać sosem białym, który się tak przyprawia: łyżkę masła zagotować z łyżką mąki i rozprowadzić pół szklanką słodkiej śmietanki.

491. Kapusta słodka.

Obraną z zielonych liści kapustę pokrajać na 4 części, sparzyć gotującą się wodą, gdy ostygnie, włożyć w rądel, zalać wodą, podłożyć masła lub też zalać odszumowanym rosołem, włożyć mięso i dusić razem na wolnym ogniu; w końcu zapalić masłem z mąką i wydać. W czasie gotowania osolić i wsypać trochę cukru. Można taką kapustę zrobić faszerowaną; po sparzeniu ponakładać między liście farszu z mięsa gotowanego,

który się przyrządza zwyczajnym sposobem jak na pierogi, ułożywszy w rądlu, podlać wodą, dodać masła i dusić.

492. Kapusta nadziewana.

Niewielkie główki kapusty poprzekrawać na pół, odjąć zielone liście, wykroić sam środek z głąbem, sparzyć ukropem i miejsca wycięte nadziać następującym farszem: Usiekać wołowego lub wieprzowego mięsa, dodać łoju, trochę tartej bułki, soli, korzeni tłuczonych, wymięszać dobrze, nakładać po trochu tej massy w wydrążoną główkę, przykryć na wierzch liściem kapusty, związać, ułożyć w rądel, podlać wodą, dodać masła i dusić. Na wydaniu zaprawić sos śmietaną.

493. Ogórki faszerowane.

Wydrążyć ogórki poprzednio sparzone, nadziać je farszem zrobionym w ten sposób: Kawałek baraniny, kruchego wołowego mięsa, wieprzowego albo z drobiu usiekać drobniutko, dodać soli, pieprzu, muszkatołowej gałki, cebuli smażonej w maśle z odrobiną tartej bułeczki, jedno albo więcej jajko, stosownie do potrzeby, i trochę zimnej wody, wymięszać wszystko doskonale i nakładać ogórki wydrążone, zakryć ogórki ścięciem, ułożyć do rądla, podlać buljonem i gotować; zrobić gałkę z masła i mąki, wpuścić do sosu niech się rozgotuje, po półgodzinnem gotowaniu dodać korniszonów w plasterki pokrajanych i wydać na półmisek.

494. Szczaw na jarzynę.

Opłókany i usiekany szczaw wrzucić do rądelka na roztopione masło, którego powinno być sporo i dusić.

Skoro będzie miękki wsypać soli, cukru, kwaterkę kwaśnej śmietany rozbić z łyżką mąki, wymięszać ze szczawiem, jeszcze trochę poddusić i wydać do kotletów cielęcych.

495. Szpinak lub lebioda.

Przebrać szpinak lub młodą lebiodę z korzonków, opłókać kilka razy w zimnej wodzie, następnie wrzucić w osoloną wrzącą wodę, zagotować kilka razy, odcedzić przez durszlak, przelać zimną wodą i wycisnąć mocno warząchwią. Tak przygotowany szpinak usiekać na stolnicy, zasmażyć sporo masła z mąką, rozprowadzić kwaterką słodkiej śmietanki, włożyć w zaprawę szpinak, osolić, wymięszać i poddusić jeszcze. Podaje się z grzybim omletem lub ubiera jajami.

496. Grzyby ze śmietaną.

Obrane z korzonków grzyby pokrajać w cienkie paseczki, wypłókać parę razy w zimnej wodzie, wycisnąć i włożyć w rądel na rozpuszczone masło; gdy się trochę podduszą i sos się wysadzi wsypać pieprzu, soli, wkroić cebulę i wlać parę łyżek kwaśnej śmietany, przykryć, jeszcze poddusić czas jakiś. Chcąc mieć grzyby suszone aby smakowały tak, jak świeże, należy je wprzód sparzyć gorącą wodą parę razy, potem wymoczyć kilka godzin w mleku, dalej postępować jak ze świeżemi, ale tak przyrządzać można tylko grzyby młode, krajane cienko i suszone na słońcu.

497. Grzyby suszone z jajecznicą.

Kilkanaście grzybków suszonych wypłókać w kilku wodach, ugotować na miękko i pokrajać w paski. Łyżkę masła usmażyć na rumiano z łyżką mąki, wrzucić

drobno usiekaną cebulę i pokrajane grzybki, przylać trochę smaku, w którym się grzybki gotowały, przykryć i dusić dopóki się cebula nie zmaceruje. Usmażyć jajecznicy z 10 jaj i na półmisku układać kwaterkami jedna grzybów, druga jajecznicy, na przemiany, posypać pieprzem lub siekaną pietruszką i wydać.

498. Grzyby smażone.

Wypłókać suszone grzyby, ugotować na miękko w osolonej wodzie, a po wyjęciu z garnka rozłożyć na sicie żeby osiąkły. Rozbić 4 żółtka z 2 łyżkami mąki, domięszać pianę, posolić, w tem maczać grzyby, kłaść na roztopione masło, smażyć po obu stronach, ułożyć dwoma rzędami naokoło półmiska, a w środek chrzan tarty z octem.

499. Rydze smażone.

Niezbyt duże rydze opłókać dobrze w kilku wodach, włożyć w rądel pół funta masła świeżego, roztopić, wsypać rydze, posolić i postawić na wolnym ogniu; skoro z siebie sos wypuszczą wrzucić usiekanej drobno cebuli, znów przykryć niech się duszą, a gdy się zupełnie sos wysadzi i masło zostanie czyste wydać na stół.

500. Rydze nadziewane.

Duże rydze wytrzeć dobrze, poucinać korzonki, małe zaś usiekać drobno, dodać siekanej cebuli, pietruszki zielonej, tartej bułki, pieprzu i soli, przesmażyć w maśle, nadziewać wklęsłą stronę dużych rydzów, układać na masłem wysmarowaną blachę i wstawić do pieca na 20 minut albo też osmażyć na patelni i wydać, polawszy zrumienionem masłem.

501. Pieczarki nadziewane.

Wybiera się duże, głębokie pieczarki, które trzeba obrać ze skórki, poobcinać korzonki i sparzyć ukropem na parę minut. Posiekać kilkanaście drobnych pieczarek, dodać usiekanej cebuli, pietruszki zielonej, trochę tartej bułki, pieprzu, soli, przesmażyć w maśle na wolnym ogniu, nakładać tym farszem duże pieczarki tyle, żeby miały kształt okrągły, maczać w rozbitem jajku, osypać tartą bułeczką i smażyć w maśle dopóki nie będą miękkie. Na półmisku ubiera się smażonemi w maśle gałązkami pietruszki i podaje po zupie zamiast pasztecików.

502. Pieczarki duszone.

Obrane pieczarki pokrajać w niezbyt cienkie plasterki, wypłókać, włożyć do rądelka, podłożyć masła, podlać parę łyżek wody, bo w samem maśle zczernieją, przykryć i dusić. Gdy się wysadzą posolić, popieprzyć, włożyć jeszcze kawałek masła, wymięszać i użyć jako garnitur do pieczeni.

503. Pieczarki z jajecznicą.

Pieczarki udusić powyższym sposobem; gdy są już miękkie podłożyć masła, wlać do nich kilkanaście rozbitych jaj, wymięszać razem, usmażyć jak jajecznicę i wydać.

504. Trufle gotowane w winie.

Trufle opłókać czysto w letniej wodzie z ziemi i piasku, nalać czerwonem winem, ugotować, osączyć z wilgoci, podać całe do roztopionego masła. Można także

trufle po opłókaniu piec w piecyku od kawy, tak jak kasztany i podać do masła.

505. Kasztany smażone.

Zwykle do pieczystego, a mianowicie do indyka podają się kasztany, okładając na około półmisek. Używają także do pieczonych kaczek i kapłonów, przyrządzają się następującym sposobem: Dwa funty świeżych kasztanów nalać wodą, wstawić na ogień, nie obierając ani nakrawając skórki. Niech się gotują dopóki miękkie nie będą i skórka nie zejdzie; wtedy wyjąć z wody, obrać starannie, wziąść pół funta młodego niesolonego masła, rozpuścić w rądlu, wrzucić kasztany, wsypać pół funta miałkiego cukru, wymięszać dobrze, potrzymać przez kwadrans na wolnym ogniu, wyjąć kasztany i obłożyć niemi pieczyste.

506. Gruszki na jarzynę.

Niezbyt słodkie gruszki jesienne ugotować w małej ilości wody, na dogotowaniu włożyć łyżkę masła, łyżkę octu i trochę cukru, a gdy się sos wysadzi, podać między innemi jarzynkami.

507. Sałata głowiasta na jarzynę.

Oczyszczoną i obmytą w kilku wodach głowiastą sałatę otrząsnąć z wody na sicie i posolić na 10 minut. Gdy ocieknie ułożyć na głęboką salaterkę, przesmażyć kawałek słoniny, gdy się wytopi wlać do niej parę łyżek octu zmięszanego z taką samą ilością wody, zagotować razem i wrzątkiem tym oblać sałatę, potem odlać ocet, znów zagotować i sparzyć, powtórzyć to raz jeszcze i wydać póki gorąca.

508. Ogórki duszone do sztuki mięsa.

Kilka świeżych ogórków obrać, pokroić wzdłuż, posolić i tak zostawić na pół godziny. Rozpuścić w rądelku łyżkę masła, podsmażyć w niem drobno usiekaną cebulę. włożyć ogórki i smażyć póki nie zmiękną. Osypać je mąką, zalać rosołem, zagotować i wydać garnirując nimi mięso. Tak samo można przyrządzać ogórki kwaszone.

509. Jarzyny gotowane na parze.

Udusić z masłem jarzyny każdą z osobna, jako to: groszek, kalafiory, marchewkę, zieloną fasolę, szparagi, galarepę, kapustę brukselską, słowem, wszystkie jarzyny jakie się w jednej porze znajdują. Wysmarować rądel lub formę masłem, osypać tartą bułeczką i układać jarzyny rzędami, przelewając je następnym sosem: Wziąść szklankę śmietanki, łyżkę cukru, 4 żółtka, rozbić mocno i oblewać jarzyny. Skoro się forma napełni przykryć, wstawić do większego rądla, w którym powinno być wrzącej wody na dwa palce i gotować godzinę. Wydając wywrócić na półmisek i oblać masłem zrumienionem z bułeczką.

510. Szparagi z rakami.

Ugotować szparagi zwyczajnym sposobem. Włożyć w rądelek łyżkę rakowego masła, wsypać mąki, usmażyć i rozebrać paru łyżkami rosołu. Wziąść 3 łyżki śmietany ubić z łyżeczką cukru, wlać do sosu, włożyć także obrane szyjki i nóżki rakowe, zagotować razem i polać tym sosem ułożone na półmisku szparagi; szyjki i nóżki rakowe układając w środku.

511. Szparagi szatkowane.

Obrane szparagi pokrajać drobno, ugotować na wrzącej wodzie, wrzucić w zimną wodę, osączyć na durszlaku, włożyć w rądel, dodać masła, soli i cukru kawałek, potrząsnąć mąką, wlać parę łyżek buljonu i postawić na dobrym ogniu. Skoro się zagotuje zestawić, wbić dwa żółtka, wymięszać i podać z grzankami. Można przyrządzać tym i wskazanym wyżej sposobem szparagi, drobniejsze dusić, wszakże najlepsze polane masłem z bułeczką po ugotowaniu w osolonej wodzie. Jeżeli nie są dość świeże, do wody w której się gotują; trzeba dodać trochę cukru.

ROZDZIAŁ XV.

POTRAWY Z MĄKI I JAJ.

512. Kluski parzone do gotowanych owoców.

Łyżkę masła zagotować z filiżanką mleka i trochę cukru, wsypać pół kwarty mąki i mięszać ciągle w jedną stronę aż zacznie od rądla odchodzić. Gdy przestygnie wbić 4 żółtka i wiercić w donicy dopóki żadnych grużołków nie będzie, dodać ubitą pianę i kłaść łyżką kluski na gotującą się wodę. Wziąść 10 niezbyt dojrzałych gruszek obrać, przekroić na połowę i nalać wodą gotowaną. Gdy zmiękną wziąść kwaterkę śmietany rozbić z łyżką mąki, zaprawić sos od gruszek i zagotować razem, a następnie oblać wyjęte na półmisek gruszki i kluski.

513. Kluski bawarskie.

Trzy bułki utrzeć na tarce, sparzyć kwaterką gorącego mleka, wbić 3 jaja, dodać soli, kawałek masła, włożyć pokrajane, usmażone grzanki z jednej bułki, wymięszać, wziąwszy trochę mąki, robić okrągłe gałki, dobrze utarzać w mące i rzucić na gotującą się wodę, a na półmisku oblać zrumienionem z bułeczką masłem.

514. Kluski saskie.

Łyżkę masła rozetrzeć z 5 żółtkami, wlać łyżkę wody, mąki tyle, aby ciasto było jak na klajster, wyrobić dobrze, wbić pianę i ostrożnie razem wymieszać. Pokrajać w kostkę kawałek ugotowanej szynki, podsmażyć w maśle razem z taką samą ilością grzanek z bułki, wymieszać z ciastem, robić małe pączki i spuszczać na osoloną, gotującą się wodę. Skoro na wierzch wypłyną wybrać durszlakową łyżką i oblać na półmisku przesmażoną słoniną.

515. Kluski bite.

Ośm żółtek rozetrzeć z łyżką masła, dodać mąki, wymieszać dobrze, bijąc ciasto aż się zacznie podnosić, dodać ubitą z białek pianę, wymieszać i zaraz kłaść łyżką kluski na gotującą się wodę. Osobno ugotować smażonych gruszek i śliwek z cukrem, cynamonem, cytrynową skórką i oblać ułożone na półmisku kluski.

516. Kluski z kartofli.

Ugotować pół garnca kartofli w łupinach, utrzeć na tarce, wbić 3 żółtka, dodać łyżkę masła i mąki tyle, aby ciasto było pulchne i wolne, dodać pianę z białek, brać ciasta małe kawałki, okulnąć w mące i rzucać na wrzącą wodę. Na półmisku polać zrumienionem masłem.

517. Pierogi z kartofli i kaszy.

Kwartę na wpół ugotowanych tartych na tarce kartofli, kwartę świeżego tartego sera, pół kwarty drobnej kaszy gryczanej, sparzonej mlekiem i ostudzonej, pół-

kwaterek stopionego masła wymieszać z 8 jajami, posolić, popieprzyć i w formie ruskich pierogów zawijać w papier masłem wysmarowany, wstawić w piec, a gdy upieczone podawać do nich śmietanę lub masło topione.

518. Pierogi leniwe bez sera.

Pół kwarty mąki wymieszać z kwaterką mleka i łyżką masła, żeby grudek nie było i zagotować; potem odstawić od ognia, ostudzić, wbić 2 żółtka, 1 całe jajko, trochę soli, łyżkę gęstych drożdży, wyrobić do pulchności, robić z tej massy małe gałeczki, okulnąć w mące, ułożyć na sicie w ciepłem miejscu, a gdy podrosną spuszczać na gotującą się wodę, skoro wypłyną wyłożyć na półmisek, polawszy zrumienionem z bułeczką masłem.

519. Pierogi leniwe.

Kwartę twarogu rozetrzeć dobrze w donicy z dwoma łyżkami sklarowanego masła, 6 żółtkami i dwoma dobremi łyżkami pszennej mąki, dodajac trochę soli i jak kto lubi cukru. W końcu domięszać ubitą z białek pianę i wyłożyć ciasto na stolnicę grubo wysypaną mąką. Jeżeli ciasto za rzadkie można jeszcze trochę przymięszać mąki. Robić z tej massy okrągłe, długie wałeczki, pokarbować je nożem, krajać ukośne kawałki i spuszczać do gotującej się osolonej wody. Gdy spłyną na wierzch, jeszcze się parę razy zagotują, potem wybrać durszlakową łyżką na półmisek i polać masłem zrumienionem z bułeczką, posypawszy lekko cukrem. Można też do ciasta domięszać nieco drobnych rodzenków.

520. Pierożki z mięsem.

Zagnieść ciasto z mąki z jajami i wodą, rozwałkować cienko, kłaść kupkami na ciasto farszu mięsnego, zwinąć i wyrzynać małe pierożki kieliszkiem. Farsz robi się następnym sposobem: Pokrajać na kawałki, a potem posiekać drobno mięso z rosołu lub pieczeń, dodać trochę siekanej, na wpół ugotowanej słoniny, dwie łyżki tartej bułki, dwa jaja, soli, pieprzu, łyżkę masła usmażyć na patelni z cebulą, włożyć farsz, wymięszać dobrze i nakładać nim ciasto.

521. Pierogi z grzybami.

Wypłókać suszone grzyby, sparzyć, ugotować na miękko i usiekać drobno. Usmażyć łyżkę masła z cebulą, wrzucić grzybki, przesmażyć kilka razy, wbić dwa jaja, wsypać łyżkę tartej bułki, soli, pieprzu, wymięszać i nakładać małe pierożki.

522. Pierogi z serem.

Utrzeć świeżego sera lub twarogu, wbić dwa jaja, wsypać cukru, drobnych rodzenków, wymięszać dobrze i na rozwałkowane ciasto układać kupkami, zawijać ciasto, wykrawać ząbkowem kółkiem, posmarować brzegi białkiem lub wodą i wrzucać na wrzącą, osoloną wodę. Skoro wypłyną wyjąć na półmisek i oblać zrumienionem z bułeczką masłem lub ubitą z cukrem śmietaną.

523. Pierożki postne.

Zagnieść postne ciasto, ugotować ryżu, wizigi, to jest żył od jesiotrów, które wysuszone, sprzedają się po sklepach ruskich do postnych pierogów, wizigę usiekać, rozmięszać z ryżem, dodać oleju dobrego, pieprzu trochę, prostego, porobić pierożki jak wyżej powiedziano, obgotować, polać olejem przesmażonym z cebulką i wydać.

524. Pierożki dęte bardzo smaczne.

Zagnieść ciasto postne, dodać trochę oleju, rozwałkować bardzo cienko, nakładać konfiturami, aby tylko syropu nie było, wyrabiać pierożki, zaciskać dobrze brzegi, ociskać szeroko, smażyć w oleju w pokrywie od rądla którego trzeba wiele nalać albo na patelni. Takież same pierożki dobrze usmażone w smaku. Można także nakładać powidłami, grzybkami, rybą i czem się podoba.

525. Pierożki różowe z serem.

Kwartę twarogu utrzeć z kilkoma żółtkami, sokiem malinowym lub innym czerwonym, dodać cukru, nakładać twaróg na ciasto, robić pierogi i wpuszczać do wrzącej wody. Skoro wypłyną wybrać durszlakową łyżką, włożyć do rądla, zalać śmietaną zmięszaną z sokiem i wstawić do pieca dla zrumienienia.

526. Pierogi z czarnemi jagodami.

Zagnieść ciasto dość twardo, rozwałkować cienko, nakładać jagodami mięszanemi z cukrem i cynamonem, zawinąć dobrze brzegi, gotować jak zwykle, wyjmować łyżką durszlakową na półmisek i polać zrumienionem masłem lub podać osobno śmietanę ubitą z cukrem. Pierogi z owoców robią się większe jak z mięsa.

527. Pierogi z wiśniami.

Robią się tak samo jak poprzednie, tylko trzeba z wiśni powyjmować pestki i sparzyć na sicie gorącą wodą, następnie wymięszać z cukrem i robić z nich pierożki, podając do tego śmietanę z cukrem.

528. Pierogi ze śliwkami.

Dojrzałe węgierki obrać ze skórki, wyjąć z nich pestki i każdą śliwkę nałożyć cukrem z cynamonem, następnie robić pierogi, ugotować i podać, oblawszy na półmisku śmietaną z cukrem.

529. Pierogi z powidłami.

Rozwałkowane jak na pierogi ciasto nałożyć powidłami, zaprawiwszy je wprzód cukrem albo konfiturami, robić małe pierożki, smarując brzegi białkiem, wrzucić do gotującej się wody, jak spłyną wybrać durszlakową łyżką na półmisek i polać śmietaną.

530. Pierogi drożdżowe z serem.

Żółtek 6, pół szklanki sklarowanego masła, łyżkę cukru ubić razem, wlać do półtory kwarty pszennej mąki, dodając 3 łuty drożdży, wszystko to wymięszać i postawić w cieple żeby podrosło. Po wyrośnięciu wyłożyć na stolnicę, podzielić na 10 części, nasmarować ćwiartki papieru masłem, nałożyć płasko ciastem, na ciasto położyć massy z twarogu zmięszanego z cukrem, żółtkami i małemi rodzenkami lub też z powideł zaprawionych cukrem, złożyć ciasto razem z papierem na po-

łowę, ułożyć na blasze i wstawić do pieca. Skoro papier zżółknie wyjąć z pieca, odjąć papier, osypać każdy pieróg cukrem z cynamonem i wydać, podając do nich śmietanę z cukrem lub masło zrumienione.

531. Pierogi z kapustą.

Obgotowaną kwaszoną kapustę odcedzić na sicie, posiekać drobno, usiekać też kilka ugotowanych suszonych grzybków, parę na twardo ugotowanych jaj, usmażyć masła z cebulą, włożyć w to kapustę, wymięszać, popieprzyć i nakładać ciasto rozwałkowane jak zwykle na pierogi, potem ugotować i wydać polawszy na półmisku przesmażonem masłem.

532. Łazanki z serem.

Zagnieść ciasto z jajami i wodą, rozwałkować cienko, pokrajać w pasy, a następnie w ukośne szerokie kluseczki, wrzucać na wrzącą wodę, a gdy wypłyną wybrać na durszlak, wymięszać z masłem i tartym serem, włożyć w rądel wysmarowany masłem, wysypany bułeczką i wstawić w piec do zrumienienia.

533. Makaron zapiekany z szynką.

Zagnieść ciasto z funta mąki i 3 jaj, rozwałkować jaknajcieńciej, a jak trochę podeschnie zwinąć ciasto w trąbkę i ostrym nożem jaknajcieniej szatkować, rozrzucając na całej stolnicy. Potem ugotować, wybrać na durszlak, przelać zimną wodą i odcedzić. Wziąść pół funta szynki gotowanej pokrajać w kostkę, wymięszać z makaronem, dodać łyżkę masła i dwie łyżki kwaśnej śmietany, znów wymięszać, włożyć w rądel wysmarowany masłem i wysypany bułeczką i zapiec w piecu.

534. Makaron z rakami.

Wysmarować rądelek masłem, wysypać bułeczką i układać w nim warstwę makaronu ugotowanego powyższym sposobem, oraz warstwę szyjek i nóżek rakowych. Skorupki zaś rakowe utłuc w moździerzu, przesmażyć z masłem, przefasować przez sito, zmięszać masło z pół kwartą śmietany kwaśnej, wsypać trochę siekanego kopru, podlać tą zaprawą makaron, oblewając potrochu, a gdy się układa w rądlu wstawić w piec do zapieczenia.

535. Makaron zapiekany na słodko.

Ugotowany powyższym sposobem makaron wymięszać z łyżką masła, cukrem, cynamonem, rodzenkami, wbić parę żółtek, białka ubić na pianę, zmięszać wszystko, włożyć w rądelek wysmarowany masłem i wysypany bułeczką i upiec.

536. Makaron zapiekany z farszem.

Ugotowany makaron wymięszać z łyżką masła, paru jajami, paru łyżkami kwaśnej śmietany i układać w rądelku warstwami z farszem mięsnym, przyrządzonym jak na pierogi.

537. Makaron włoski z szynką i parmezanem.

Funt makaronu ugotować w osolonej wodzie i osączyć na durszlaku. Funt ugotowanej szynki pokrajać w drobną kostkę, kawałek parmezanu utrzeć na tarce, posmarować półmisek masłem, osypać parmezanem, położyć warstwę makaronu, warstwę szynki, posypać parmezanem, obłożyć kawałeczkami masła, znów położyć makaron i tak układać warstwami do końca, uważając, żeby ostatnia warstwa była z parmezanu i masła, poczem wstawić do pieca.

538. Makaron włoski z grzybami.

Ugotowany w osobnej wodzie makaron zmięszać z następującym sosem: Kilkanaście suszonych grzybków ugotować na miękko, pokrajać w drobne paski, wrzucić do masła zrumienionego z mąką, dolać grzybowego sosu, parę łyżek śmietany, posolić i zagotować. Gdy zgęstnieje wbić 2 żółtka, wymięszać sos z makaronem, wyłożyć na wysmarowany masłem blaszany półmisek i wstawić na kwadrans do pieca. Można tak samo przyrządzać łazanki.

539. Pyza.

Kwartę mąki rozrobić niecałą szklanką letniego mleka, wlać 4 ubite żółtka, 2 łyżki dobrych drożdży, 2 łyżki sklarowanego masła, pianę z dwóch białek i soli w miarę. Bić tak długo, aż ciasto od łyżki odstanie, włożyć w rądel wysmarowany masłem i postawić w ciepłem miejscu, skoro wyrośnie wstawić z foremką w rądel napełniony wodą i gotować przez godzinę, albo też wstawić pod blachę i upiec, w każdym razie podaje się do pyzy sklarowane masło. Można też robić pyzę z cukrem.

540. Pączki gotowane.

Z wyrobionego jak na pyzę ciasta brać po trochu łyżką i na stolnicy lekko w mące okulnąć, a gdy wszystkie pączki będą gotowe postawić stolnicę na ciepłém miejscu, żeby trochę podrosły. Zagotować wody w sze-

rokim rądlu, osolić ją i na wrzącą spuszczać ostrożnie pączki, nie kładąc dużo na raz, żeby się nie pogniotły i miały miejsce do rośnięcia, przykryć rądel niech się gotują wolno, wpierw na jednej, potem na drugiej stronie. Próbować słomką, jeżeli będzie czysta, wtedy będą miały dosyć, nie trzeba żeby się rozgotowały, bo zaraz opadną. Wyjmować durszlakową łyżką, każdy z lekka otworzyć nożem żeby para wyszła, a skoro wszystkie będą gotowe, ułożyć na półmisku i polać suto masłem zrumienionem z bułeczką. Osobno jeszcze w sosjerce podaje się do tego sklarowane masło.

541. Racuszki.

Kwartę mąki rozrobić szklanką mleka, dodać 2 łuty drożdży, wbić 4 żółtka, włożyć łyżkę świeżego masła, wybić dobrze warząchwią, dodać trochę soli, a skoro podrośnie brać łyżką ciasto i kłaść na rozpalony na patelni szmalec lub masło. Na półmisku posypują się cukrem.

542. Bliny.

Kwartę pięknej pszennej mąki rozczynić na noc kwaterką mleka i dwoma łutami drożdży i postawić w cieple. Nazajutrz, na dwie godziny przed pieczeniem dosypać kwartę najlepszej gryczanej mąki, rozprowadzić letniem mlekiem, aby ciasto było nie wiele gęstsze jak na naleśniki, mocno wybić i postawić aby podeszło. Wygrzać dobrze patelnię i pokrywy od małych rądli, bo najlepiej w kilku naczyniach odrazu robić, zawinąć kawałek waty w płótno, maczać w roztopionem maśle i tem pocierać patelnię za każdym blinem. Ciasta lać tyle, aby się patelnia pokryła i piec w gorącym piecu, a lepiej jeszcze w szabaśniku. Skoro się bliny podniosą

i zrumienią nieco, przewraca się ostrożnie patelnię na talerz i gorące podaje. Do tego roztopione masło, śmietana lub kawior.

543. Bliny z czarnemi jagodami.

Zrobić ciasto trochę gęstsze jak na zwyczajne naleśniki. Czarne jagody nie zepsute i dojrzałe posypać cukrem, cynamonem i nakładać do ciasta w ten sposób: Posmarować patelnię małą trochę masłem roztopionem, wlać tyle ciasta jak na naleśnik, trochę przypiec i nałożyć tylko jedną stronę tego naleśnika czarnemi jagodami, zostawiając tyle wolnego miejsca po brzegach, aby nakrywszy drugą połową można go było składać w kształcie dużego kołdona i jeszcze podsmażyć na drugiej stronie, aby nabrał złotawego koloru, kłaść go na okrągły półmisek, potem smażyć następny i tak układać jeden przy drugim osypując cukrem i cynamonem, na wierzch znowu położyć dwu bokami równemi z przeciwnej strony, opierając jeden o drugi, aby babka z nich ułożona było okrągła i tak postępować aż się wszystko nasmaży. Do stołu podać osobno świeżą śmietanę i cukier. Te same bliny można smażyć z wiśniami drylowanemi i malinami.

544. Pierogi z gryczanej mąki.

Kwartę najpiękniejszej gryczanej mąki wsypać w miskę, dodać łyżkę masła i tyle śmietany, żeby się zrobiło ciasto gęste jak na francuzkie kluski, potem osolić, wbić 4 żółtka, wymięszać, w końcu dodać pianę z białek i na zrumienione masło spuszczać łyżką na patelnię szerokie platki, gdy do połowy się z jednej strony usmażą, nakłaść na nie po trochu powideł lub sera przyrządzonego jak na pierogi, złożyć każdy taki placek we

dwoje nakształt pieroga, dosmażyć, przewracając na obie strony, przyrumienić i wydać z masłem lub śmietaną.

545. Prażucha.

Wziąść mąki pszennej po połowie z gryczaną, wsypać w duży rądel, postawić na ogniu i mięszać ciągle łyżką, dopóki mąka nie nabierze brunatnego koloru. Wtedy przesiać przez sito, gruzołki rozetrzeć, wsypać do tego samego rądla, posolić i wlać roztopionej słoniny zmięszanej z trzecią częścią wrzącej wody, trzymać na ogniu mięszając ciągle, a gdy za sucha, wlać jeszcze tłustości i mięszać, dopóki massa od rądla odstawać nie będzie, wyłożyć na półmisek i polać suto słoniną. Tylko od ilości słoniny zależy dobroć prażuchy, musi być bardzo tłusta, bo inaczej będzie klejowata i niesmaczna.

546. Kasza gryczana lub jęczmienna.

Do kwartowego garnka gotującej się wody wlać ćwierć funta usmażonej słoniny, łyżkę masła, wsypać soli i dobre pół kwarty kaszy. Wymięszać dobrze, przykryć i wstawić w piec na dwie godziny wcale nie mięszając. Skoro gotowa wyłożyć na półmisek i polać przesmażoną słoniną. Kasza jęczmienna tak samo się gotuje, tylko należy więcej sypać i dłużej trzymać w piecu.

547. Kasza jaglana z szafranem.

Sparzoną kaszę ugotować na mleku z szafranem, włożywszy doń łyżkę masła i trochę soli. Gdy już będzie miękka i sypka wyłożyć rądelek plasterkami słoniny, włożyć do niego kaszę, zmięszać z trochą rodzenków bez pestek i ocukrować, przykryć na wierzch słoniną i wstawić w piec. Gdy się słonina zeskwarzy przewrócić rądel na półmisku i wydać. Można też ugotować na wodzie bez szafranu, dodawszy sporą ilość masła lub roztopionej słoniny.

548. Kasza perłowa z grzybowym sosem.

Ugotować na gęsto kaszy perłowej, dodając do wody parę łyżek masła i trochę soli. Osobno ugotować kilkanaście grzybków, sparzywszy je poprzednio, pokrajać w paski i wrzucić do zaprawy zrobionej z masła zagotowanego z mąką, którą rozprowadzić smakiem grzybowym i paru łyżkami kwaśnej śmietany, zagotować sos parę razy z grzybkami, kaszę ułożyć na około półmiska, a w środek wlać sos z grzybami.

549. Kasza drobna na grzybowym smaku.

Do wygotowanego z grzybków suszonych smaku wsypać pół kwarty drobnej kaszki, wlać pół szklanki roztopionego masła, wsypać usiekanych grzybków, posolić, przykryć i gotować na wolnym ogniu przez pół godziny, często potrząsając rądlem. Na półmisku polać zrumienionem masłem.

550. Kaszka drobna zatarta jajami z koprem lub na słodko.

Pół kwarty kaszki zatrzeć jajkiem tak, żeby się każde ziarno oddzieliło i ususzyć w piecu. Zagotować kwaterkę wody, włożyć dwie łyżki masła, posolić, wsypać garść świeżego posiekanego drobno kopru, wsypać kaszę, wymięszać i niech tak na wolnym ogniu napęcznieje. Potem odstawić, wymięszać dobrze i znów postawić na płycie niech się zwolna gotuje, dopóki zupełnie nie

będzie miękka, wtedy wyłożyć na półmisek, podać obłożywszy sadzonemi jajami. Można dawać kaszę zatartą jajami ugotowaną w mleku, wtedy ją trzeba po ugotowaniu umięszać ze smażonemi wiśniami albo innemi konfiturami, oblać w środku półmiska pianą z ubitej z cukrem śmietanki lub oblać sokiem i wydać za słodką leguminę. Doskonała jest też drobna kasza ugotowana bez zacierania jajkiem w wodzie, do której włożono wpierw łyżkę masła i na półmisku polana suto masłem z zasmażoną tartą bułeczką.

551. Risotto, włoska potrawa.

Ćwierć funta masła roztopić z takąż ilością wołowego szpiku, wrzucić usiekane 3 cebule i zagotować, nie rumieniąc. Gdy się zagotuje wsypać funt suchego ryżu i dusić przez 10 minut, potrząsając rądelkiem, żeby się nie przypaliło, potem wlać 6 łyżek bardzo słonego rosołu, żeby przez niego już ryż stał się słony i łyżkę wody, w której mokło parę listków szafranu, w końcu wsypać 5 łyżek tartego parmezanu, mięszać bez ustanku, dolewając po trochu rosołu, przez co ryż będzie się ciągle gotował, a jednak pozostanie sypkim. Na półmisku osypać parmezanem i ubrać rakowemi szyjkami.

552. Ryż postny.

Obgotować ryżu dwie filiżanek, dodać parę łyżek oleju, przydusić, ukrajać trochę kopru, pietruszki zielonej, jak się wszystko ugotuje dawać na stół. Można ryż gotować bez oleju i zieleniny, a podawać do niego mleko makowe z cukrem, roztarłszy w niem wpierw kilka migdałów gorzkich.

553. Ryż z grzybami.

Ugotować młodych suchych grzybów, usiekać, włożyć do rądla, wsypać ryżu, dodać oleju ze dwie łyżki, nalać gorącą wodą, niech się tak nakryty dusi.

554. Kotlety z ryżu z grzybami.

Obgotować młodych suchych grzybów, ryżu ugotować także parę filiżanek, usiekać grzyby, rozmięszać z ryżem, wbić dwa jaja, porobić kotlety, osypać bułką, usmażyć w gorącem maśle, zrobić sos ze smaku w którym grzyby gotowały się, ułożyć na półmisku, oblać sosem. Takie same kotlety można robić z drobnych i większych krup gryczanych.

555. Ryż z pomidorami po holendersku.

Gotując ryż trzeba naprzód wypłókać w zimnej wodzie, następnie sparzyć ukropem, odlać i znów przelać zimną wodą. Pół funta słoniny sparzonej wprzód ukropem roztopić w rądelku, wlać pół kwarty rosołu, wsypać wymoczony ryż, posolić, popieprzyć i wstawić na ogień. Po półgodzinnem gotowaniu odstawić, wymięszać 3 łyżki przefasowanej massy z gotowanych pomidorów, zagrzać razem i wyłożyć na półmisek, okładając naokoło małemi smażonemi kiełbaskami. Powyższym sposobem ugotowany ryż, tylko zamiast słoniny używając masła, zabarwić można szafranem, który się moczy w małej ilości wody i podać, osypawszy na półmisku grubo parmezanem.

556. Jaja na miękko.

Rozmaite są sposoby gotowania jaj na miękko i tak: można je wstawić w zimnej wodzie na mocny ogień, jak

się woda zacznie gotować, wyjąć wtenczas, albo włożyć jaja w gotującą się wodę i trzymać na ogniu, w lecie przez minut 2 i pół, w zimie zaś przez minut 3. Jeżeli mają być na wpół twarde, to muszą się gotować 5 minut, twarde zaś zupełnie 10 minut. Chcąc jajko ugotować przy samowarze, trzeba zalać wodą z samowaru, potrzymać chwilkę, zlać drugi raz, zalać wrzątkiem i postawić na samowarze na 5 minut.

557. Jaja sadzone.

Rozpuścić na patelni trochę masła lub zrumienić słoninę pokrajaną w cienkie plasterki, gdy zacznie się kurczyć wkrajać cebulę, a gdy zupełnie będzie usmażone spuszczać na patelnię jedno jajko obok drugiego, ostrożnie żeby się nie rozbiły, posolić każde po wierzchu i smażyć aż się białka obciągną, żółtka powinny być miękkie.

558. Jaja sadzone na occie.

Zagotować szklankę wody z dwoma łyżkami octu w płaskim rądelku, dodać soli i spuszczać ostrożnie jaja ze skorupek, żeby się nie rozbiły, skoro białko się zetnie wyjmować durszlakową łyżką na półmisek. Jeżeli jaj więcej, drugi raz bić i gotować. Osobno osmażyć na biało masło z mąką, rozprowadzić dwoma łyżkami kwaśnej śmietany, wlać do sosu, zagotować i polać jaja na półmisku. Chcąc podać z szarym sosem trzeba zagotować masła z mąką, rozprowadzić wodą tak, aby sos był zawiesisty wlać trochę octu lub krajanej w plasterki cytryny, wsypać pieprzu, cukru, zaprawić karmelem, żeby sos był brunatnego koloru, zagotować i zalać nim jaja na półmisku.

559. Jaja sadzone ze śmietaną.

Wysmarować blaszany półmisek grubo masłem, bić jaja jedno po drugiem i spuszczać ostrożnie na półmisek, aby żółtka zostały w całości, posypać pieprzem, solą, siekanym szczypiorkiem i polać po wierzchu śmietaną. Przykryć pokrywą i postawić na wolnym ogniu na 10 minut. Żółtka powinny być miękkie. Podaje się na stół na tym samym półmisku.

560. Jajecznica.

Rozbić jaja w garnku z solą i trochą siekanego szczypiorku, rozpuścić łyżkę masła w rądlu i wlać jaja, mięszając na ogniu w 5 minut jest już gotową.

561. Jajecznica z serem.

Rozpuścić masła w rądelku, wbijać po jednemu jajka, przesypując tartym serem, parmezanem, pieprzem i solą, wymięszać dobrze i postawić na ogniu, mięszając ciągle dopóki nie zgęstnie. Wtedy wyłożyć na półmisek i obłożyć naokoło grzankami. Zamiast parmezanu można wziąść pokrajanej drobno gotowanej szynki.

562. Jaja na śniadanie.

Wysmarować blaszany rądelek grubo masłem, wysypać bułeczką na palec grubo, wbijać jedno jajko po drugiem, posypując każde solą, pieprzem i siekaną cebulą lub szczypiorkiem, włożyć między każde jajko kawałek masła i postawić na rozpalonych węglach. Skoro się zwolna usmażą, wydać z tem naczyniem na stół.

563. Omlet (*aux fines herbes*) i inne sposobem francuzkim.

Sześć jaj rozbić dobrze, niezbyt jednak długo, tylko żeby się białka pomięszały z żółtkami, wsypać soli, pieprzu i dużo siekanego szczypiorku albo pietruszki. Rozpuścić na patelni łyżkę masła, wlać jajka i nie mięszaś wcale, skoro zaczną gęstnąć złożyć nożem oba brzegi omletu, żeby mu nadać wolną formę, zrumienić i przewrócić na talerz. Omlet podobny można robić mięszając z jajami rozbitemi zamiast szczypiorku rakowe ugotowane nóżki i szyjki (obrane ze skóry) lub krajane w kostkę wymoczone i obrane z kości śledzie lub sypiąc w nie smażoną i krajaną w kostkę bułkę lub drobne kawałki parmezanu, szynka krajana w kostkę, ugotowane szparagi, duszone w maśle grzyby, skrawki ze słoniny, a w ostatku pozostały z obiadu makaron włoski posypany grubo serem lub drobno krajane pieczone nerki cielęce. Omlet z serem przyrządzać jeszcze można wlewając do 12 rozbitych jaj filiżankę gęstej słodkiej śmietanki i sypiąc jednocześnie garstkę tartego francuzkiego sera, zwanego de Gruyère. Omlety słodkie robią się podobnież jak wskazano na początku, w miejsce tylko innych dodatków przełożyć je trzeba konfiturami lub posypać cukrem i polać kilkoma łyżkami araku który się zapala na stół podając. Omlety zwane soufflé robią się ubiwszy osobno żółtka a osobno białka na pianę.

ROZDZIAŁ XVI.

BUDYNIE I LEGUMINY.

Budynie gotują się w blaszanej formie lub w serwecie na parze. Wypłókać kilka razy w wodzie serwetę, wycisnąć, wysmarować w środku grubo masłem na objętość półmiska, włożyć ciasto i zawiązać aby było luźno. Potem włożyć do dużego rądla albo garnka napełnionego wodą wrzącą, osoloną i gotować wolno godzinę albo półtorej, stosownie do wielkości budyniu, dolewając ciągle wrzącej wody. Ugotowany budyń położyć z serwetą na sito żeby woda osiąkła, potem wyłożyć na półmisek i oblać sosem. Gotując w formie trzeba ją wysmarować masłem, wysypać bułką, nałożyć nie pełno ciastem, nakryć szczelnie, wstawić do rądla wielkiego napełnionego wrzącą wodą, przykryć i gotować. Wody powinno być nie więcej jak na dwa palce.

564. Budyń zwyczajny.

Siedem żółtek, 3 łyżki słodkiej śmietany, 3 łyżki cukru, 5 łyżek sklarowanego masła, rozbić wszystko doskonale, sypać potrochu 6 łyżek mąki, otartą z cytryny skórkę i bić żeby gruzołków nie było, w końcu dodać pianę z białek, włożyć ciasto w wysmarowaną formę i gotować jak zwykle. Na półmisku oblać jakimkolwiek słodkim sosem.

564. Budyń parzony.

Kwaterkę mleka zagotować z ośmiu łyżkami sklarowanego masła; następnie sypać po trochu kwaterkę najpiękniejszej pszennej mąki, ciągle łyżką mięszając i trzymając na ogniu tak długo, dopóki ciasto od rądla odstawać nie będzie. Gdy ciasto wystygnie rozrabia się powoli wbijając po jednemu 8 żółtek, potem wsypać dużą łyżkę cukru, odrobinę soli i domięszać lekko białka ubite na pianę. Massę tę wlać w formę wysmarowaną masłem lub w serwetę, wstawić w rądel w gorącą wodę i gotować jak zwykle budynie. Do tego podaje się sos szodonowy.

565. Budyń z bułek.

Pięć bułek pokrajanych w cienkie plasterki układać w formę wysmarowaną masłem, przesypując małemi rodzenkami, potem zalać pół kwartą słodkiego mleka, zaprawionego dwoma łyżkami sklarowanego masła, czterema jajami, cukrem i gorzkiemi migdałami lub wanilią dla zapachu. Następnie formę szczelnie zamknąć i gotować na parze.

566. Budyń z sucharków.

Ośm żółtek ubić do białości z 3 łyżkami miałkiego cukru i kwaterką sklarowanego masła, wsypać pół kwarty utłuczonych sucharków, dolewając po trochu 3 kwaterki mleka i wyrobić dobrze żeby gruzołków nie było. Wsypać parę garści drobnych rodzenków, trochę utłuczonych gorzkich migdałów, wymięszać i zostawić na pół godziny aby sucharki wypęczniały. Potem dodać pół kwarty utartych jabłek, pianę z 8 żółtek, wymięszać ostrożnie, włożyć w formę wysmarowaną masłem i gotować na parze. Można robić bez jabłek, ale wtedy trzeba więcej sucharków.

567. Budyń migdałowy.

Ćwierć funta słodkich, 10 ziarn gorzkich migdałów sparzyć i utrzeć na miazgę. Otrzeć na tarce zwierzchniej skórki 2 duże bułki i namoczyć w mleku, potem wycisnąć mocno i utrzeć w donicy razem z migdałami wbijając po jednemu 6 żółtek, 2 łyżki cukru i szklankę śmietany. W końcu domięszać ostrożnie pianę z białek, włożyć do wysmarowanej masłem formy i gotować na parze. Na wydaniu oblać sokiem i ubrać konfiturami.

568. Plum-pudding.

Funt białego nerkowego łoju usiekać drobno, wsypać 1 funt przesianej tartej bułki, 4 łuty mąki, zmięszać tak z łojem aby był suchy i wyrobił się na drobną kaszkę, dosypać łyżeczkę soli, pół funta cukru, trochę gałki muszkatołowej, cynamonu i goździków, 10 tartych gorzkich migdałów, 1 funt rodzenków sułtańskich, ćwierć funta cykaty, otartą skórkę z jednej cytryny, 10 jaj całych, pół szklanki araku, szklankę śmietanki, wymięszać wszystko na massę, włożyć w formę i gotować 4 do 5 godzin. Daje się do tego sos ponczowy lub arakowy. Mając formę z rurką w środku, można, wyłożywszy budyń na półmisku wlać w otwór araku i zapalić.

569. Budyń z chleba razowego.

Pół kwarty utartego razowego chleba ucierać z łyżką sklarowanego masła, dodać 3 łyżki kwaśnej śmieta-

ny, 6 żółtek, trochę goździków, cynamonu, oraz niepełną szklankę cukru. Wymięszać wszystko doskonale, dodać pianę z białek i wlać do wysmarowanej masłem formy. Gotować przez godzinę, a na półmisku oblać śmietaną ubitą z cukrem.

570. Budyń ze śmietany.

Pół kwarty niezbyt kwaśnej śmietany zagotować mocno, wsypać szklankę pszennej mąki i na ogniu trzymając mięszać ciągle dopóki od rądla odchodzić nie będzie. Potem ostudzić, wbić po jednemu 6 żółtek ciągle mięszając, wsypać parę łyżek cukru, trochę drobnych rodzenków, włożyć do formy i gotować na parze. Można w foremce przełożyć przez połowę konfiturami.

571. Budyń z bułki z powidłami.

Pokrajać kilka bułeczek, sparzyć gorącem mlekiem i wyłożyć na durszlak aby ściekło. Łyżkę masła utrzeć na śmietanę, dodając po jednemu 6 żółtek, wycisnąć bułki z mleka, zmięszać z żółtkami, włożyć 2 łyżki powideł lub uszatkowanych jabłek, wymięszać jeszcze, w końcu dodać pianę z białek i gotować jak wszystkie inne budynie w serwecie lub w foremce z rurką. Na półmisku polać sokiem lub szodonem,

572. Budyń z jabłek z rodzenkami.

Jabłek 10 obrać i rozgotować z pół funtem dużych rodzenków bez pestek na marmoladę, dodać 12 utartych biszkopcików, ćwierć funta cukru, trochę soku cytrynowego i skórki drobno siekanej, ćwierć funta makaroników rozmoczonych w araku, ubić mocno, wlać 10 żółtek, przymięszać pianę z 10 białek, następnie włożyć

w formę z rurką i gotować na parze przez godzinę, albo upiec w piecu. Wszystkie budynie można zamiast gotowania upiec.

573. Budyń cytrynowy.

Wbić do rądelka 9 żółtek, włożyć 8 łutów masła, 8 łutów miałkiego cukru, sok z dużej cytryny i gotować wszystko na wolnym ogniu aż zacznie gęstnieć. Wyłożyć massę, zmięszać z otartą cytrynową skórką i mięszać aż ostygnie, białka ubić na pianę, lekko domięszać, formy wysmarować masłem i wyłożyć na dnie papierem także wysmarowanym masłem, ciasto włożyć do formy i gotować na parze przez półtory godziny. Na półmisku polewa się sokiem szodonowym.

574. Legumina krakowska.

Kwartę dobrej kwaśnej śmietany wymięszać z pół kwartą drobnej gryczanej kaszki, dodać półtoty ćwierci funta cukru, duży kieliszek araku, cytrynowej skórki, włożyć w wysmarowany masłem i wysypany bułeczką rądel i wstawić w piec na trzy kwadranse. Na półmisku ubrać konfiturami i polać sokiem.

575. Legumina biszkoptowa.

Dwanaście żółtek ubić z 6 łyżkami cukru do białości, wsypać 4 łyżki mąki, białka ubić na pianę, wymięszać ostrożnie, wlać w wysmarowany rądelek i wstawić na pół godziny do gorącego pieca, probując słomką czy upieczona. Jeszcze lepsza jest legumina jeśli z tej samej proporcyi piecze się odrazu w dwóch rądelkach albo na trzech pokrywach od rądli, układając na półmisku jedną na drugiej, przekłada się grubo konfiturami. Po wierzchu ubrać konfiturami i oblać sokiem. Można

upieczoną w jednym rądlu leguminę przekroić nożem na połowę płasko, nałożyć konfiturami, przykryć drugą połowę i wydać. Można też upieczone biszkopty pokrajać w paski, ułożyć w formie, przekładając rodzenkami i obsuszonemi wyjętemi z syropu konfiturami, a następnie zalać kwartą przygotowanego mleka, rozbitego z 8 jajami i wypiec w piecu. Temże samem mlekiem z jajami zalewa się forma nałożona krajaną bułką, cienko świeżem masłem smarowana przytem rodzenkami, cukrem i cynamonem.

576. Legumina z kwaśnej śmietany.

Do dwóch łyżek pięknej pszennej mąki lać po trochu kwartę kwaśnej śmietany, wbić 10 żółtek, gdy się dobrze rozetrze wsypać 4 łyżki cukru, łyżkę cytrynowego soku, otartą cytrynową skórkę, w końcu dodać pianę z ubitych białek, natychmiast wlać w rądel wysmarowany, wysypany bułeczką i wstawić do gorącego pieca. Po upieczeniu zaraz podać, bo opadnie.

577. Legumina cytrynowa ze śmietaną.

Otrzeć skórkę z jednej cytryny, wycisnąć sok, dodać 5 łutów cukru, 6 żółtek, łyżkę kartoflanej mąki, pół kwarty gęstej słodkiej śmietany, rozetrzeć wszystko dobrze, w końcu domięszać pianę z białek, wlać do salaterki wysmarowanej oliwą i upiec w niezbyt gorącym piecu.

578. Legumina cytrynowa lub pomarańczowa.

Wziąść cytrynę albo pomarańczę ugotować w wodzie tak, aby słomką przebić można było skórkę, utrzeć na tarce odrzucając pestki, wsypać szklankę cukru i trzeć w donicy, dodając po jednemu 10 żółtek i łyżeczkę ma-

łą kartoflanej mąki. Massa ta uciera się przez pół godziny, dopóki nie będzie biała i gęsta jak śmietana, potem dodaje się piana z białek, ostrożnie mięsza łyżką i wylewa na półmisek wysmarowany masłem; gdy zupa jest na stole wstawia się na kwadrans do ciepłego pieca, uważając żeby się nie przepiekła.

579. Legumina czekoladowa.

Ubić do białości 7 żółtek z 4 łyżkami cukru, wsypać ćwierć funta czekolady, 5 łyżek mąki pszennej rozprowadzić pół kwartą słodkiej śmietanki, w końcu domięszać pianę z białek, włożyć całą massę do formy wysmarowanej masłem i wsypanej bułeczką. Piecze się 25 minut; do tej leguminy podaje się sos śmietankowy.

580. Legumina chlebowa.

Ususzyć razowego chleba, utłuc i przesiać, wziąść tego 3 łyżki, kubek cukru, 8 żółtek, kieliszek wina francuzkiego, goździków tłuczonych, cynamonu, wanilii, cytrynowej skórki, wlać łyżkę sklarowanego masła, domięszać ostrożnie pianę z białek, wlać w rądel wysmarowany masłem i wstawić do pieca na kwadrans.

581. Legumina z poziomek.

Kwartę przebranych poziomek udusić z łyżką masła i kieliszkiem wina francuzkiego, przetrzeć przez sito i ostudzić. Ubić 10 żółtek z dobrą szklanką cukru, wsypać łyżkę kartoflanej mąki, wlać sok otrzymany z poziomek, domięszać lekko pianę z białek, wlać w formę wysmarowaną masłem i wstawić do pieca na 20 minut.

582. Legumina z wiśni.

Sześć żółtek ubić z kubkiem cukru do białości, rozprowadzić kwartą mleka, dodać 4 łyżki klarowanego masła, pół kwarty utartej przesianej bułki, trochę cynamonu i wybić wszystko dobrze. Potem włożyć pół kwarty obranych z pestek świeżych wisien, domięszać ubitą z białek pianę, wlać do formy wysmarowanej masłem i na pół godziny wstawić w piec.

583. Legumina z konfiturami.

Pięć żółtek utrzeć do białości z filiżanką cukru, domięszać białka ubite na pianę, a w końcu wsypać filiżankę kartoflanej mąki, włożyć w rądelek i wstawić do gorącego pieca. Gdy wystygnie pokrajać w ukośne zgrabne kawałki, ułożyć w okrąg na półmisku, na każdym kawałku ułożyć na wierzchu rozmaitych konfitur i zalać następującym sosem: Kawałek niesolonego masła zagotować z odrobiną na koniec noża wziętą mąki kartoflanej, rozprowadzić szklanką syropu owocowego z konfitur, użytych do leguminy, dodać kieliszek araku, włożyć łyżeczkę marmolady z jabłem i zagotowanym polać leguminę na półmisku, resztę zaś podać w sosjerce. Leguminę rozgrzać nad parą lub wstawić na parę minut w piec. Zamiast pieczonej babki można użyć do tej leguminy grzaneczek z bułki maczanych w mleku i obsmażanych w maśle.

584. Legumina migdałowa.

Kwaterkę słodkich i kilka gorzkich migdałów sparzyć, obrać i usiekać drobno, następnie utrzeć w donicy z niecałą szklanką cukru, wbijając po jednemu 6 żółtek, wymięszać dobrze, dodać ubite na pianę białka,

wyłożyć na półmisek wysmarowany masłem i wstawić do pieca. Na wydaniu ubrać konfiturami i oblać sosem.

585. Ciastka sprycowe na leguminę.

Wziąść pół funta mąki, 8 łutów masła, 3 łuty cukru, kwaterkę mleka i 7 jaj. Mleko z masłem zagotować, dodać cukru otartego o cytrynową skórkę, wsypać odrobinę soli, mąkę i parzyć na wolnym ogniu, mięszając ciągle warząchwią, potem w gorącą massę wbić 2 całe jaja, wymięszać i odstawić od ognia, a jak ostygnie wbić po jednemu 5 całych jaj, mięszając ciągle. Jeżeliby ciasto było za gęste do sprycowania dodać jeszcze jajko. Ciasto wlać w sprycę i puszczać kółko na masło i szmalec. Po zrumienieniu posypać cukrem i podać z sokiem malinowym.

586. Legumina waniljowa.

Rozbić do białości 7 żółtek z kwaterką cukru, zmięszać z kwartą śmietanki słodkiej, wsypać pół laski ususzonej i utłuczonej wanilii i ogrzewać na ogniu, mięszając ciągle aż zgęstnieje. Następnie ostudzić, zmięszać z pianą z białek, wyłożyć na wysmarowany masłem półmisek, wygładzić nożem i zapiec. Na wydaniu wyłozyć biszkopcikami.

587. Legumina z jabłek.

Dziesięć jabłek obrać, pokrajać na cienkie kawałki, włożyć do rądla, dodając łyżkę niesolonego masła, kieliszek francuzkiego wina i usmażyć wszystko na marmoladę. Następnie wyłożyć na miskę, dodać 8 żółtek, kubek cukru, otartę skórkę z cytryny i ubić całą massę do białości, w końcu dodać 2 utarte bułki i pianę z białek, przemięszać lekko, wyłożyć w wysmarowaną masłem formę i wstawić do pieca.

588. Jajecznica wiejska.

Do kwarty przegotowanego i ostudzonego mleka wlać 5 jaj ubitych, wymięszać, wlać w rądelek w którym zasmażyć poprzednio półkwaterek drobnej gryczanej kaszki, wymięszać znowu, osolić i wstawić w piec, gdy się zetnie i wypiecze podać na stół z rądelkiem, a jedząc na talerzu według upodobania posypywać cukrem. Legumina delikatna i bardzo dobra.

589. Wafle na leguminę.

Utrzeć na śmietanę pół funta masła, wbić po jednemu ucierając 6 żółtek, wlać półtory kwaterki słodkiego mleka, trochę wanilii lub cytrynowej skórki, umięszać to wszystko z pół funtem suchej mąki i wyrobić mocno do pulchności. Ciasto powinno być tak rzadkie, aby się do formy nalewać dało. Przed samem pieczeniem włożyć pianę z białek, formę ogrzać mocno, wysmarować topionem masłem, wlać łyżkę ciasta i piec do złotawego koloru. Na półmisku posypać cukrem, a osobno podać śmietanę ubitą z cukrem.

590. Oblaty postne.

Wziąść mąki suchej pszennej jaką proporcyę potrzeba, dodać wody, cukru i wina, rozbić rzadkie płynne ciasto, wlewać do andrutowego żelazka wysmarowanego białym woskiem i upiec, andruty posypać potem każdy grubo cukrem i cynamonem, złożyć dwa razem i znowu w formie zapiec.

591. Legumina z mleka.

Cztery żółtka ubić do białości z 2 łyżkami cukru, dodać łyżkę roztopionego masła, pół kwarty mleka,

w którym gotował się kawałek wanilii, przymięszać lekko pianę z ubitych białek i wsypać łyżkę mąki, jakby pudrując. Wszystko to wlać do rądelka wysmarowanego masłem i wstawić do pieca na 20 minut. Podaje się w tym samym rądelku.

592. Legumina z sera.

Wziąść kwartę dobrze wyciśniętego twarogu, utrzeć w donicy na jedną massę, dodać 2 łyżki mąki, 4 łyżki śmietany, 4 łyżki cukru, 6 żółtek, trochę cytrynowej skórki i kawałek masła. Wymięszać wszystko, wsypać jeszcze parę łyżek drobnych czarnych rodzenków, pianę z ubitych białek, włożyć w rądel wysmarowany masłem i wstawić w piec na pół godziny.

593. Legumina z pszennej kaszki.

Ugotować na mleku pół kwarty pszennej kaszki, wyłożyć na miskę, utrzeć dobrze, wsypać parę łyżek cukru, wbić 4 żółtka, trochę cytrynowej skórki, wsypać garść rodzenków sułtańskich, białka ubite na pianę lekko przymięszać, wysmarować rądel masłem, wysypać tartą bułeczką, włożyć kaszę i wstawić w piec na pół godziny. Taka sama legumina robi się z kaszki drobnej.

594. Legumina z kartoflanej mąki.

Żółtek 8 ubić z dwoma łyżkami cukru do białości, białka ubić na pianę, wymięszać razem i przy mięszaniu sypać potrząsając 2 łyżki pięknej kartoflanej mąki. Rądel wysmarować masłem, wysypać bułeczką, wlać massę i wstawić na 20 minut do niezbyt gorącego pieca. Gdy podrośnie i zrumieni się, próbować słomką, jeśli

sucha, wtenczas gotowa, można wyłożyć na półmisek, ubrać konfiturami i podać, albo przekrajać nożem na połowę płasko; osobno ubić pół kwarty kwaśnej śmietany z cukrem i z wanilią, włożyć warstwę tego kremu pomiędzy przekrajaną leguminę, resztę położyć na wierzchu i podać na stół.

595. Legumina z kartofli.

Ugotowane kartofle utrzeć na tarce. Dwie łyżki masła utrzeć na śmietanę z 6 żółtkami i 2 łyżkami cukru, dodać ćwierć funta migdałów słodkich usiekanych, kilka gorzkich, otartą cytrynową skórkę, 1 funt utartych poprzednio kartofli, domięszać lekko białka ubite na pianę, włożyć w formę wysmarowaną masłem, wysypaną bułeczką i przez godzinę piec.

596. Legumina z gryczanej mąki.

Pięć żółtek utrzeć z 2 łyżkami cukru, dodając kilka utłuczonych gorzkich migdałów, dodać szklankę najpiękniejszej gryczanej mąki, znowu rozcierać, w końcu domięszać ubitą z białek pianę, wlać w formę wysmarowaną masłem, wysypaną bułeczką i upiec.

597. Legumina z powideł.

Szklankę tartej bułki zagotować w 2 szklankach mleka na gęstą papkę. Gdy wystygnie włożyć w tę massę 2 łyżki powideł, 4 łyżki cukru, wbić po jednemu 6 żółtek, cytrynowej skórki, trochę cynamonu, 2 łyżki kwaśnej śmietany, domięszać pianę ubitą z białek, włożyć w wysmarowany rądel i upiec.

598. Legumina z sago.

Zagotować kwartę mleka z kawałkiem wanilii i na wrzące wsypać pół funta oczyszczonego białego sago, dodawszy łyżkę masła. Gdy będzie zupełnie przezroczyste ostudzić, wlać 4 żółtka, dodać parę łyżek cukru, domięszać ubitą pianę, włożyć do formy wysmarowanej masłem, osypanej bułeczką i wstawić do pieca.

599. Legumina z sago na winie.

Pół funta sago ugotować na kwarcie czerwonego wina, dodając funt cukru, kawałek cynamonu, cytrynowej skórki i parę goździków. Wysmarowany rądel wyłożyć cały sucharkami, włożyć w środek ugotowane sago i wstawić jeszcze w piec na pół godziny, a następnie wyłożyć na półmisek przystroiwszy konfiturami.

600. Legumina z rodzenków.

Sześć żółtek ubić do białości z dwoma łyżkami cukru. Wsypać ćwierć funta drobno uszatkowanych słodkich migdałów i tyleż dużych rodzenków, z których pestki wybrać potrzeba. Dwie bułki namoczyć w mleku, wycisnąć, włożywszy do rądelka, dodać dwie łyżki świeżego masła i rozetrzeć razem ciągle mięszając na ogniu. Potem tę massę połączyć z poprzedzającą, domięszać pianę z białek, włożyć w rądel wysmarowany masłem i wstawić w piec na 3 kwadranse.

601. Legumina z bakalii.

Figi, rodzenki, migdły, daktyle, śliwki pokrajać w paski, zalać szklanką wina, wsypać parę łyżek cukru

i poddusić. Wyłożyć na półmisek, ubić pianę z 8 białek, zmięszać z 3 łyżkami cukru, pokryć nią po wierzchu bakalje i wstawić do pieca, podaje się z półmiskiem.

602. Legumina z orzechów włoskich.

Kopę włoskich orzechów obrać ze skórki, utłuc w moździerzu z pół funtem cukru, w massę tę wbić 8 żółtek, rozetrzeć razem i domięszać pianę z białek. Formę masłem wysmarować, bułką wysypać, massę wlać i upiec w piecu.

603. Legumina z kasztanów.

Pół funta kasztanów upiec w piecyku od kawy i utrzeć na tarce. Pięć żółtek ubić do białości z 2 łyżkami cukru, zmięszać z ćwierć funtem utartego na śmietanę masła, włożyć łyżkę utłuczonych migdałów, cytrynowę skórkę, zmięszać wszystko z kasztanową massą i przez 10 minut razem rozcierać. Dodać pianę z białek, włożyć w rądel wysmarowany masłem i wstawić do pieca na 3 kwadranse.

604. Legumina z ryżu.

Funt ryżu sparzyć gorącą wodą, niech tak postoi godzinę, potem przelać zimną wodą, a następnie zalać kwartą mleka i wstawić na ogień, włożywszy jeszcze łyżkę masła. Gdy będzie miękki wyłożyć na miskę, skoro ostygnie wbić 4 żółtka, wsypać cukru, trochę cynamonu, garść rodzenków, w końcu ubitą z białek pianę, zmięszac lekko, włożyć w rądelek wysmarowany masłem i wstawić do pieca na pół godziny.

605. Ryż z jabłkami na półmisku.

Ugotować zwyczajnym sposobem pół funta ryżu. Gdy wystygnie rozetrzeć z 4 żółtkami, 2 łyżkami cukru, dodając do zapachu trochę wanilii. Białka ubić na pianę, domięszać do ryżu, osobno zrobić marmuladę z 6 dużych jabłek; to jest rozgotować je i przetrzeć przez sito. Następnie wziąść głęboki półmisek wysmarować masłem, włożyć warstwę ryżu, na to warstwę marmulady, do której można przymięszać konfitur z wiśni, położyć znów warstwę ryżu i tak dalej przekładać aż się zapełni półmisek. Z wierzchu posmarować żółtkiem, posypać grubo tłuczonym cukrem i wstawić na 10 minut do gorącego pieca.

606. Legumina z ryżu z jabłkami.

Ugotować ryż powyższym sposobem na mleku z masłem, wymięszać z cukrem, jajami i pianą, nie biorąc rodzenków. Kilkanaście jabłek obrać, pokrajać w talarki, sparzyć gorącą wodą, osączyć na sicie, posypać grubo cukrem i cynamonem, w wysmarowanym rądelku kłaść warstwami ryż i jabłka i wstawić w piec.

607. Ryż po hiszpańsku.

Pół funta ryżu sparzyć, następnie wymyć w zimnej wodzie, nalać pół kwartą czerwonego wina, dołożyć dobrą łyżkę młodego masła, 2 łyżki cukru i niech się gotuje. Gdy będzie miękki ułożyć z niego rant na półmisku, w środku kładą się jabłka ugotowane jak na komput, to jest obrane, pokrajane w ćwiartki, ugotowane w krótkim sosie z cukrem i cynamonem. Resztą sosu z komputu oblewa się naokoło ryż i wstawia do pieca dla zagrzania.

608. Olatki z ryżu.

Sparzyć ryż, następnie przemyć zimną wodą i ugotować na gęsto w mleku z masłem; potem utrzeć wałkiem w donicy na massę, wbić kilka jaj, wsypać trochę cukru, odrobinę soli, cytrynowej skórki, robić okrągłe placuszki, maczać w jaju, posypać tartą bułeczką, smażyć na maśle i wydać na stół posypane cukrem i ubrane konfiturami. Tak samo robi się z kaszki drobnej.

609. Blinki.

Do kwaterki pszennej mąki wlać łyżkę kwaśnej śmietany, 4 rozbite wprzód żółtka, posolić, dodać pianę z białek i łyżką spuszczać na rozgrzane na patelni masło lub szmalec po trochu ciasta; jak się zrumieni przewrócić na drugą stronę, podsmażyć i kłaść na półmisek, posypując cukrem z cynomonem. Do tego podaje się sok lub śmietana bita.

610. Naleśniki.

Rozbić 5 jaj z łyżką sklarowanego i ostudzonego masła, szczyptą soli, kwaterką mąki, pół kwartą mleka. Postawić patelnię na ogniu, skoro się ogrzeje posmarować sklarowanem masłem, piórkiem do tego przeznaczonem, lać po truchu ciasta, rozprowadzając po całej patelni; trzeba robić bardzo szybko, bo ciasto natychmiast schnie. Patelnię potrzymać przez chwilę na mocnym ogniu, a skoro się naleśnik upiecze, okrążyć go nożem i przewrócić na talerz lub stolnicę. Tak postępować dopóki się cała massa nie wypiecze, smarując za każdą razą patelnię piórkiem. Naleśniki składać w trójkąt lub podługowato, przyrumienić z obu stron na klarownem

maśle, posypać cukrem i podać na stół. Lepsze są jeszcze naleśniki skoro się posmaruje dobremi powidłami, marmuladą z jabłek albo serem zaprawionym śmietaną, jajami i małemi rodzenkami. Wtedy zawija się je w trąbkę, smaży na maśle i podaje do nich sok albo śmietanę z cukrem.

611. Naleśniki na półmisku.

Usmażone naleśniki poprzekrawać na dwoje, ponakładać konfiturami, massą migdałową albo marmuladą z jabłek, pozwijać w trąbki, poustawiać na półmisku sztorcem, ubić pianę z kilku białek, zmięszać z cukrem i drobno siekanemi migdałami, ubrać po wierzchu naleśniki i wstawić do pieca. Skoro się pianka zrumieni wydać na tym samym półmisku, ubrawszy konfiturami.

612. Legumina z naleśników.

Usmażyć naleśniki zwyczajnym sposobem, wyłożyć niemi wysmarowany rądel, układać jeden po drugim, przekładając następującą massą: Do pół kwarty kwaśnej śmietany dodać łyżkę sklarowanego masła, 2 jaja, 4 żółtka, cukru w miarę, rodzenków i cytrynowej skórki, wymięszać i używać do przekładania naleśników w rądlu. Można do śmietany wziąść po połowie twaroga świeżego, wymięszać i nakładać naleśniki.

613. Naleśniki cytrynowe.

Kubek mąki rozbić z 4 żółtkami, skórkę otartą z jednej cytryny i bić razem przez pół godziny, dodać ubitą pianę i lać ciasto na patelnię wysmarowaną masłem. Z tej ilości będzie 4 do 5 naleśników, które na-

leży smażyć nie przewracając. Gdy ciasto z wierzchu obeschnie zacisnąć sokiem cytrynowym, posypać grubo cukrem, zwinąć w trąbkę, kłaść na wygrzany półmisek i zaraz gorące podać. Gdyby ciasto było za gęste, dodać trochę śmietanki.

614. Naleśniki kruche.

Usmażone naleśniki pokrajać w pasy na cal szerokie. Sklarować pół kwarty masła i do wrzącego włożyć pokrajane naleśniki. Smażąc, ciągle mięszać, póki się nie zrumienią, wyjmować na durszlak żeby masło ociekło, następnie wyłożyć na półmisek, przesypując grubo cukrem z cynamonem i zalać szodonowym sosem.

615. Naleśniki z jabłkami.

Usmażyć zwyczajnym sposobem naleśniki, posmarować marmuladą z jabłek albo massą migdałową lub też nałożyć konfiturami, złożyć w klin i układać na półmisku przesypując cukrem. Ubić pianę z kilku białek, zmięszać z cukrem i drobno siekanemi migdałami, ubrać po wierzchu naleśniki i zapiec w piecu. Na wydaniu oblać sokiem.

616. Naleśniki biszkoptowe.

Dziesięć żółtek ubić do białości ze szklanką cukru, wlać szklankę słodkiej śmietanki, wsypać trochę cytrynowej skórki i pół kwarty pszennej mąki, wyrabiając ciągle na pulchną massę. Ubić pianę z 10 białek, zmięszać ostrożnie z ciastem, wstawić z naczyniem do zimnej wody, aby piana w czasie pieczenia nie opadła i piec następnym sposobem: wlać na patelnię łyżkę sklarowanego masła, skoro będzie gorące wlać pełną łyżkę ciasta, aby całą patelnię przykryło jak na gruby naleśnik

i smażyć; gdy się zrumieni z jednej strony, przewrócić na drugą, podsmażyć i włożyć do rądelka wysmarowanego masłem, takiej objętości jak naleśnik i posmarować grubo konfiturami lub marmuladą z owoców. Smażyć tymczasem dalej naleśniki, układając w rądelku jeden za drugim, ciągle przekładając konfiturami aż wszystko ciasto nie wyjdzie. Następnie wstawić rądelek na 10 minut do pieca, wyłożyć na półmisek w kształcie babki, ubrać konfiturami, oblać sokiem i wydać.

617. Omlet biszkoptowy.

Sześć żółtek ubić z 4 łyżkami cukru, dodać 3 łyżki mąki i białka ubite na pianę. Zasmażyć na patelni masła klarowanego, wlać massę, a jak się zacznie rumienić nałożyć konfiturami, złożyć w wielki pierog, posypać cukrem, oblać sokiem i wydać.

618. Omlet z pianki.

Pięć białek ubić na tęgą pianę, wsypać łyżkę cukru oraz łyżkę mąki, sypiąc po trochu, wlać wszystko na roztopione na patelni masło, obrównywać nożem żeby omlet był wszędzie jednakowej grubości. Gdy się upiecze z jednej strony, przewrócić na drugą, podlać na patelnię masła, zrumienić omlet po drugiej stronie, posypać cukrem i zaraz wydać na stół.

619. Omlet zwyczajny.

Łyżkę masła utrzeć w donicy na śmietanę, wsypać łyżkę cukru, tyleż mąki, znów utłuc dobrze, domięszać pianę, wylać na rozpuszczone na patelni masło i wstawić do pieca. Skoro się zacznie rumienić nałożyć konfiturami, zwinąć w rolkę, jeszcze trochę podpiec i wydać.

620. Grzybek tani.

Żółtek 3 ubić z 3 łyżkami wody; dodać 3 łyżki mąki, trochę cukru i rozbić dobrze; białka ubite na pianę lekko domięszać i zaraz lać ciasto na patelnię na gorące masło, wstawić do bardzo gorącego pieca, skoro się zrumieni wydać, oblawszy na półmisku sokiem.

621. Grzybek z jabłkami.

Trzy łyżki mąki rozbić z 3 żółtkami, łyżką cukru i pół szklanką mleka, trochę posolić i domięszać pianę z białek. Wziąść parę jabłek obrać, pokrajać w talarki, wrzucić na roztopione na patelni masło, skoro się trochę podsmażą, wlać na nie ciasto i wstawić z patelnią do pieca. Na półmisku posypać cukrem.

622. Strudel z jabłkami.

Pół kwarty mąki, 1 jajko, łyżeczkę masła, łyżkę wody gorącej rozbić na dość wolne ciasto, które tak długo trzeba wygniatać na stolnicy, aż bąble zaczną się pokazywać, wtedy ciasto zaokrąglić, posypać trochę mąką i nakryć gorącem naczyniem, najlepiej glinianym tyglem. W pół godziny rozłożyć czysty obrus na stole, posypać zlekka mąką, ciasto położyć w środku, rozwałkować o ile się da, a potem skropić roztopionem masłem, chwytając palcami i dłonią od spodu, rozciągać ciasto ku sobie tak długo, aż stanie się cienkie jak papier; nie zważając na to, że się gdziekolwiek rozerwie. Tak rozciągnięte niech poleży aż trochę obeschnie; potem skropić roztopionem masłem, posypać tartą bułeczką, na to włożyć drobno uszatkowane jabłka z cukrem i cynamonem, rozrzucając po całem cieście, dodać

też można trochę rodzenków bez pestek. Zrobiwszy to, zwinąć ciasto w wałek, niezważając iż się porozrywa, ułożyć w rądlu wysmarowanym małem, zwijając w ślimak lub też ułożyć na brytfannę i wstawić do gorącego pieca na 3 kwadranse. Można, gdy jest na wpół upieczony, polać kwaśną śmietaną i dopiec, a później wyłożyć na półmisek, posypać cukrem i wydać.

623. Strudel z serem.

Wyrobić ciasto na strudel sposobem poprzednio podanym i nałożyć następującą massą: Skropić ciasto masłem, posypać cukrem, tartą bułką, na to dać warstwę tartego świeżego sera, znów massę tak przyrządzoną: szklankę kwaśnej śmietany ubić z 2 żółtkami, łyżką cukru, domięszać lekko ubite na pianę białka, nałożyć tej massy na ser, strudel zwinąć i piec jak poprzedzający. W ten sam sposób robi się strudel z farszem mięsnym.

624. Strudel z massą migdałową.

Przyrządzić ciasto jak na strudel poprzedzający. Ćwierć funta słodkich migdałów obrać i utłuc na massę, dodając 6 łutów cukru. Po utłuczeniu wbić 3 żółtka, trochę drobno usiekanej cytrynowej skórki i pół szklanki śmietanki, wymięszać dobrze i nakładać strudel najprzód tartą bułeczką, potem tą massą, dalej potrząsnąć migdałami poszatkowanemi i rodzenkami, zwinąć ciasto i upiec. Osobno do tego podaje się sos śmietankowy.

625. Szarlotka z jabłek w kruchem cieście.

Ćwierć funta masła, kwaterkę mąki, łyżkę cukru i 1 jajko zagnieść razem, rozwałkować cienko, wyłożyć

tem ciastem spód i boki rądla wysmarowanego masłem i wysypanego bułeczką. Kilkanaście jabłek winkowatych obrać, pokrajać drobno, zmięszać z cukrem i cynamonem, wsypać garść tartej bułki, garść rodzenków sułtańskich, kawałek masła, pół kieliszka wina francuzkiego, wszystko zmięszać, włożyć w rądel wyłożony ciastem, przykryć na wierzchu kawałkiem ciasta i wstawić na godzinę do pieca.

626. Szarlotka z jabłek z grzankami.

Otarłszy z bułki wierzchnią skórkę, pokrajać w plasterki, maczać każdy kawałek w mleku z rozbitem jajkiem, wyłożyć spód i boki rądelka grubo wysmarowanego masłem. Obrane i poszatkowane jabłka zmięszać z cukrem i cynamonem, udusić w rądelku z kawałkiem masła, często mięszając, a następnie włożyć do rądla wyłożonego grzankami, na wierzch położyć grzanki, parę kawałków masła, osypać bułeczką i wstawić w piec, gdzie powinna zostawać legumina dopóki grzanki nie zrumienią się.

627. Szarlotka z różnych owoców na półmisku.

Na półmisek wysmarowany masłem nakłaść rząd jabłek winnych, w drobne talarki pokrajanych, posypać suto cukrem z cynamonem oraz rodzenkami bez pestek, na to położyć warstwę gruszek lub śliwek obranych z pestek, tak samo posypać cukrem, znów położyć jabłka naprzemian z gruszkami, śliwkami i innemi owocami, aż się cały półmisek nie napełni; na wierzch wlać kieliszek francuzkiego wina, przykryć cały półmisek francuzkiem ciastem i wstawić do bardzo gorącego pieca.

628. Jabłka smażone w cieście.

Sześć żółtek rozbić z 3 łyżkami mąki, dodać białka ubite na pianę, posolić trochę i w tem maczać jabłka pokrajane w talarki i posypane cukrem. Kłaść na gorące masło lub szmalec i smażyć po obu stronach do rumianego koloru. Na półmisku posypać cukrem.

629. Jabłka pieczone w cieście.

Pół funta świeżego masła, ćwierć funta cukru, 3 łyżki gorącej wody i mąki tyle, żeby ciasto łatwo rozpłaszczyć się dało. Po wyrobieniu na stolnicy brać po kawałku ciasta, rozciągnąć jak najcieniej, nakładać na niem jabłka obrane, wydrążone i nałożone konfiturami lub massą migdałową, pokryć drugim kawałkiem ciasta, wyrzynać szklanką, zacisnąwszy brzegi, posmarować żółtkiem, posypać grubo cukrem, ułożyć na blasze wysmarowanej masłem i wstawić do pieca na 3 kwadranse. Jabłka te można robić we francuzkiem cieście.

630. Legumina z nadziewanych jabłek.

Półtory szklanki mleka, pół funta masła zagotować i parzyć tem półtory szklanki mąki, wszystko dobrze wymięszać i gotować w rądlu, mięszając ciągle, dopóki od rądla odchodzić nie będzie. Jabłka obrać, wydrążyć, nadziać konfiturami lub migdałową massą, formę wysmarować masłem i jabłka jedno po drugiem w tej formie ułożyć. W wystygłe ciasto wbić 5 żółtek, pianę ubitą z nich lekko przymięszać, ciastem oblepić jabłka i przez godzinę w wolnym piecu piec, po wyjęciu posypać cukrem.

631. Legumina ze świeżych śliwek.

Wziąść kwartę śliwek dojrzałych, oparzyć wodą gorącą, zdjąć skórki, porozrzynać na połowę, powybierać

pestki, dodać łyżkę masła, 3 łyżki cukru, wbić 6 żółtek, rozetrzeć dobrze, dodać utartej bułki, wszystko wymięszawsy, ubić pianę z pozostałych białek, rozmięszać razem, włożyć do formy i wstawić na godzinę do pieca. Albo też można śliwki ugotowane w wodzie przetrzeć przez sito, zamięszać z cukrem, wlać kieliszek araku lub koniaku i ułożyć w wysmarowany półmisek masłem, na spód tylko układać warstwę czerstwej tartej bułki na palec skropionej suto masłem, na to śliwkowej massy, znowu warstwę bułki, na wierzch świeżego masła po kawałeczku i wstawić do pieca. Tę leguminę można robić z jakich się podoba jagód i powideł.

632. Legumina z trześni.

Funt oczyszczonych z ogonków i pestek trześni udusić w cukrze z cynamonem, skórką cytrynową i dwoma kieliszkami wina stołowego, potłuczone pestki nalać dwiema kwaterkami śmietanki, przegotować i przecedzić przez sito, wbić 4 żółtka, wsypać 2 łyżki mąki, 4 łyżki cukru, w ostatku dodać pianę z 4 białek, a mając wysmarowaną świeżem masłem formę albo głęboki półmisek i wysypany sucharkiem, połowę ciasta wylać na spód, na to wyłożyć wiśnie i przykryć drugą połową ciasta, posypać grubo tłuczonym cukrem, polać sokiem od wisien i wstawić w piec umiarkowany na 3 kwadranse, podając do stołu osypać znowu cukrem. Zamiast mąki rozmoczyć można w śmietance parę bułek otartych ze skórki. Tak samo można zrobić ze śliwkami lub jakiemi się podoba jagodami.

633. Jabłka w naleśnikach.

Obrane jabłka wydrążyć nadziać konfiturami, migdałową massą, rodzenkami, owinąć każde w naleśnik,

ułożyć w rądlu wysmarowanym masłem, wyłożony naleśnikami i na pół godziny wstawić do pieca.

634. Pączki z jabłek.

Ubić krem ze szklanki śmietanki, 8 żółtek i 3 łyżek cukru z wanilją. Jabłka duże, winkowate obrać, wydrążyć i nakładać ubitym kremem, zatknąć otwór okrągłym kawałkiem, który się do wydrążenia wykroiło. Umoczyć całe w jajku rozbitem z trochą mąki, posypać grubo bułeczką i smażyć na gorącym szmalcu lub maśle.

635. Jabłka zapiekane w kremie.

Obrać 15 jabłek, wydrążyć środki, nadziać konfiturami albo farszem zrobionym z posiekanych jabłek, migdałów, rodzenków i cukru. Nadziane jabłka ułożyć na półmisek i zalać następującą massą: Szklankę kwaśnej śmietany ubić z 4 żółtkami, dodać łyżkę kartoflanej mąki, cukru, pianę z ubitych białek, wymięszać, zalać tem jabłka na półmisku i zapiec w niezbyt gorącym piecu.

636. Jabłka zapiekane w pianie.

Jabłka kruche, winkowate obrać, środki wydrążyć, ułożyć w rądelku przesypując cukrem, włożyć kawałek masła, podlać wodą i udusić. Gdy będą miękkie i ostygną, nadziać konfiturami albo massą z przetartych jabłek zmięszaną z migdałami, rodzenkami i ułożyć jabłka na półmisku. Ubić tęgą pianę z 10 białek, wsypać do niej ćwierć funta cukru, pokryć pianą jabłka na półmisku ułożone, ugładzić nożem, posypać grubo cukrem i wstawić na pół godziny w wolny piec. Na wydaniu ubrać konfiturami.

637. Suflet z jabłek.

Upiec kilkanaście jabłek i przefasować przez sito, skoro przestygną wziąść tej marmulady 3 szklanki, zmięszać z pół funtem cukru, 3 białkami i ubijać w rądlu łopatką, żeby massa sztywną była. Wtedy zmięszać z tą marmuladą pianę ubitą z 8 białek, ułożyć na półmisku w kształcie góry, osypać cukrem, cynamonem, krajanemi migdałami i wstawić w piec niezbyt gorący na pół godziny.

638. Suflet cytrynowy.

Pół funta cukru otrzeć o cytrynę, włożyć w rądelek, nalać 2 łyżkami wody, wcisnąć sok z pół cytryny i zagotować na gęsty syrop. Gorący rądel postawić w bardzo zimnem miejscu, a jeśli można na lodzie, mięszając syrop, wbić 2 całe jaja, wcisnąć sok z całej cytryny; gdy massa stanie się gęstą i białą jak śmietana, domięszać do niej pianę z 6 białek, wyłożyć na półmisek w kształcie góry, posypać cukrem i wstawić w wolny piec na pół godziny.

639. Suflet pomarańczowy.

Robi się tak samo jak poprzedzający, zamiast cytryn, używając tylko pomarańczy.

640. Suflet z malin.

Półtory szklanki świeżych malin przetrzeć przez sito w rądelek, dodawszy ćwierć funta tłuczonego cukru, smażyć tak długo, aż marmulada zacznie gęstnieć; ubić tęgą pianę z 8 białek, zmięszać z wystudzoną marmuladą, ułożyć na półmisku, ugładzić nożem albo ukarbować łyżeczką w rybią łuskę, posypać grubo tłuczonym cukrem i wstawić do wolnego pieca na pół godziny.

641. Suflet z poziomek.

Trzy szklanki poziomek przetrzeć przez sito, dodać ćwierć funta cukru, przesmażyć jak maliny, wystudzić, ubijając ciągle, potem zmięszać z pianą z 8 białek, ułożyć na półmisku i wstawić do pieca na pół godziny.

642. Pianka z konfiturami.

Dwanaście białek ubić na sztywną pianę, wsypać funt miałkiego cukru, w końcu dodać 3 łyżeczki konfitur bez syropu, wymięszać lekko, ułożyć na półmisku, posypać siekanemi migdałami i wstawić na 15 minut do pieca.

643. Bułeczka na legminę.

Małe, okrągłe maślane bułeczki przekroić na połowę, wybrać środek, nałożyć grubo konfiturami lub marmuladą z jabłek, złożyć razem, umaczać każdą bułeczkę w mleku, posmarować jajkiem, ułożyć na patelni na rozpuszczone masło i wstawić w piec, przewracając, póki nie obeschną. Na półmisku oblewają się sokiem.

644. Grzanki na legominę.

Pokrajać bułki na plasterki, maczać w mleku, a następnie w cieście rozbitem z żółtkami i pianą i smażyć na roztopionem maśle. Na półmisku nałożyć konfiturami i posypać suto cukrem.

645. Grzanki z powidłami.

Pokrajać grzanki z bułki, posmarować powidłami lub marmuladą, składać po dwie, maczać w mleku z jajkiem, osypać bułeczką i zrumienić w maśle po obu stronach.

646. Ptysie na legominę.

Kwartę wody zagotować z 2 łyżkami masła, w to wsypać powoli kwaterkę mąki, ciągle mięszając, trzymać na ogniu dopóki od rądla nie będzie odstawać. Po wystudzeniu wbić 4 jaja, wymięszać, maczać ciągle w roztopionem maśle, brać kawałki ciasta wielkości orzecha włoskiego, robić gałeczki i rzucać na gorące masło lub szmalec. Usmażone ciastka układać na sito, a skoro osiąkną posypać cukrem. Na półmisku polewa się szodonem lub sokiem.

647. Sliwki w cieście.

Kwaterkę mąki, parę łyżek cukru, parę łyżek ciepłego wina rozbić na rzadkie ciasto, domięszać ubitą pianę z 3 jaj, śliwki węgierki ociągnąć ze skórki, pestki wyjąć, nałożyć migdałami, zacisnąć, maczać w cieście i smażyć na gorącem maśle lub szmalcu. Na wydaniu osypać cukrem z cynamonem. Tak samo robią się śliwki suszone parząc je poprzednio.

648. Wiśnie w cieście.

Wiśnie wiązać korzonkami w małe pęczki po kilka, maczać w cieście i smażyć tak jak śliwki.

649. Jabłka pieczone ze śmietanką.

Bardzo dobrą bez żadnego ambarasu leguminą są jabłka pieczone ze śmietanką. Trzeba je owinąć w bibułę, umoczyć w wodzie i włożyć pod blachę, za pół godziny będą gotowe. Słodką lub kwaśną śmietanę ubić z cukrem i wanilją i podać osobno do jabłek gorących.

ROZDZIAŁ XVII.

LEGUMINY ZIMNE.

650. Ryż ze śmietaną.

Sparzony ryż przelać zimną wodą, a następnie ugotować w mleku z cukrem i cynamonem. Skoro przestygnie ułożyć na około półmiska, ubrać wiśniowemi konfiturami, w środku zaś półmiska wlać dobrze ubitą kwaśną śmietanę zaprawioną cukrem i wanilją. Wanilję można poprzednio wygotować w łyżce mleka i przed ubiciem wlać do śmietany.

651. Ryż z owocami.

Pół funta ryżu sparzywszy wprzód, ugotować na gęsto w mleku, dodając sporo cukru. Osobno ugotować z cukrem kilka gruszek obranych i przekrajanych, 4 jabłka pokrajane na ćwiartki i 3 brzoskwinie obrane ze skórki i bez pestek, te ostatnie trzeba prędzej wyjąć, żeby się nie rozgotowały, gdy wszystkie owoce miękkie wyjąć na sito, żeby osiąkły z syropu. Wziąść rądel dość wysoki, wypłókać zimną wodą i osypać cukrem, a gdy ryż zaczyna stygnąć wlać kieliszek likieru waniljowego lub maraskino, wymięszać dobrze, położyć na spód rądla warstwę ryżu ciepłego jeszcze, na to warstwę pomięszanych owoców, dodając jeszcze do poprzedzających kilka śliwek francuzkich sparzonych ukropem

oraz konfitur z agrestu, na to położyć znów warstwę ryżu, przekładając owocami dopóki się cały rądel nie wypełni, na wierzch dać warstwę ryżu i wynieść do zimnej piwnicy. Dając na stół wyrzucić na półmisek i ubrać zręcznie po wierzchu leguminę, jako też naokoło półmiska owocami smażonemi w syropie. W czasie zimy taką leguminę można zrobić z rozmaitych konfitur.

652. Ryż z formy.

Ugotować ryż w mleku z cukrem i kawałkiem cynamonu, skoro będzie miękki cynamon wyjąć, domięszać trochę otartej cytrynowej skórki, ryż utrzeć w donicy na jedną massę, włożyć w formę oblaną wodą i wynieść do piwnicy. Na półmisku oblewa się sokiem i przystraja konfiturami.

653. Kasza puchowa.

Wziąść kaszki drobnej gryczanej, ugotować w mleku z cukrem na gęsto, ostudzić, brać po kawałku i utrzeć na tarce lub fasować przez sito. Utartą kaszkę zbierać lekko nożem i układać naokoło półmiska, ubierając konfiturami. Kwartę mleka zagotować z cukrem i kawałkiem wanilji, zaprawić trzema dobrze rozbitemi żółtkami, rozgrzać na blasze, a gdy zacznie gęstnieć, wystudzić i wlać w środek na półmisek.

654. Sago ze śmietaną.

Ugotować pół funta sago w takiej ilości mleka, żeby po ugotowaniu można było odcedzić mleko przez sitko. Ubić kwartę dobrej śmietany z cukrem i wanilją, dobierając po trochu wystudzonego sago, a gdy wszystko się ze śmietaną wymięsza, wtenczas ułożyć na półmisku i ubrać konfiturami.

655. Sago z formy.

Ugotować pół funta sago czerwonego na wodzie. Gdy stanie się przezroczyste wodę odlać, nalać szklanką wina czerwonego, wcisnąć soku z pół cytryny, wsypać pół funta cukru, trochę skórki cytrynowej i gotować wszystko aż zgęstnieje. Wtedy wyłożyć do formy posmarowanej oliwą albo wodą i postawić w piwnicy. Na półmisku ubrać konfiturami i oblać sokiem.

656. Mak na wilję.

Biały lub szary mak wypłókać kilka razy, a potem sparzyć, niech tak postoi parę godzin. Następnie wodę zlać, mak włożyć do donicy i ucierać wałkiem, polewając po trochu słodką śmietanką i cukrem z wanilją. Nie powinien być zbyt rzadki, a skoro dostatecznie utarty, wtedy wymięszać mak z massą migdałową, biorąc ćwierć funta migdałów na funt maku, ułożyć w salaterkę i obłożyć po wierzchu kruchemi ciasteczkami, które się tak przyrządzają: Pół funta masła, 2 jajka, ćwierć funta cukru, trochę araku i mąki tyle, aby ciasto po wygnieceniu łatwo rozwałkować się dało, poczem wykrawa się kieliszkiem małe ciasteczka, układa na blasze i piecze w wolnym piecu. Tym sposobem utarty mak podają także z łazankami lub też małe maślane bułeczki przekroić na połowę, nałożyć w środek uwierconego z cukrem maku, złączyć napowrót, ułożyć naokoło półmiska i oblać słodką śmietanką ubitą z cukrem.

657. Mazurek z jabłkami zamiast leguminy.

Zrobić zwykłym sposobem ciasto francuzkie, rozwałkować i rozłożyć na wązką, wysmarowaną blachę zawijając brzegi do środka na kształt rancika. Wziąść jabłek dojrzałych i kruchych obrać i poszatkować w cienkie plasterki, posypać suto cukrem i zostawić tak na 2 godziny. Potem wyjąć jabłka z soku, który się utworzył z cukru, układać je na ciasto jeden plasterek na drugim, w ten sposób, aby jeden na drugi przeszło do połowy zachodził i tak gęsto, aby całe ciasto było jabłkami zupełnie pokryte, posypać cukrem, założone brzegi posmarować jajkiem i wstawić do gorącego pieca na 10 minut. Po upieczeniu wystudzić mazurek, pokrajać w podłużne kawałki, każdy kawałek posmarować galaretą jabłkową, ułożyc na półmisku i wydać.

658. Ciastka z owocami.

Zagnieść ciasto z pół kwarty mąki, 4 łutów masła, 4 łutów migdałów słodkich utłuczonych, ćwierć funta cukru i 1 jajka, rozwałkować niezbyć cienko, wyrzynać szklanką okrągłe ciasteczka, zrobić na około rant z tego samego ciasta, ułożyć na blachę i wstawić w piec do zrumienienia. Po wyjęciu nałożyć osączonemi z syropu owocami, jako to: wiśniami, śliwkami, agrestem i t. p.

659. Ciastka z kremem.

Zagnieść ciasto takie jak poprzedzające i rozwałkować cienko. Małe blaszane foremki jak na babki śmietankowe wysmarować sklarowanem masłem, wyłożyć ciastem, mocno wgniatając w ząbki i upiec w wolnym piecu. Gdy się zrumienią, wyrzucić ciastka z foremek

żeby zupełnie przestygły, a tymczasem ubić kwaterkę słodkiej śmietany, wsypać ćwierć funta cukru z wanilją wymięszać i nakładać ułożone na półmisku ciasteczka. Ubrać z wierzchu konfiturami i podać.

660. Oszczędny krem do ciastek.

Jaj całych 5, mąki dwie łyżki, mleka szklankę, trochę cukru i wanilji, gotować mięszając dopóki nie zgęstnieje. Wtedy odstawić, ostudzić i tą massą nakładać kruche ciasteczka.

661. Mleczko.

Mleka kwartę przegotować z kawałkiem wanilji, wystudzić i zmięszać z 6 ubitemi z cukrem jajami. Formę wysmarować oliwą lub wodą, wlać w nią mleko, wstawić w gorącą wodę i gotować dopóki nie zgęstnieje. Potem wstawić w zimną wodę, gdy ostygnie wyłożyć na półmisek, polać szodonem, śmietaną ubitą lub sokiem owocowym i wydać. Wszystkie mleczka mogą być podawane na zimno lub ciepło. Można do mleka wrzucić ile potrzeba do smaku czekolady lub biorąc go mniej dolać kawy.

662. Mleczko czekoladowe.

Ćwierć funta czekolady zalać kwartą wrzącego mleka i wsypać 2 łyżki miałkiego cukru. Rozbić 4 całe jaja i tyleż żółtków, zmięszać z czekoladą ostudzoną, przecedzić do foremki, ugotować na parze i piec. Po wystudzeniu wyłożyć na półmisek i oblać śmietankowym sosem.

663. Mleczko migdałowe.

Dziesięć migdałów gorzkich sparzyć, utłuc i przegotować z kwartą mleka i 2 łyżkami cukru. Rozbić mocno

4 żółka i 4 całe jaja zmięszać z mlekiem, przecedzić do foremki i zapiec lub ugotować na parze. Na półmisku oblać jakimkolwiek sokiem lub szodonem.

664. Mleczko z kwaśnego mleka.

Mleka słodkiego 2 kwarty, kwaterka kwaśnego i półkwaterek kwaśnej śmietany. Cztery jaja ubić z mlekiem kwaśnem i ze śmietaną wlać do mleka słodkiego, wsypać parę łyżek cukru, garść rodzenków drobnych, wstawić wszystko na ogień. Skoro się zwarzy przelać w serwetę i powiesić do osiąknięcia, gdy serwatka ścieknie wyłożyć na półmisek, oblać słodką śmietanką ubitą z cukrem i wydać.

665. Mleczko w kubkach.

Wziąść proporcyę mleka i jaj, tak samo co na mleczko, filiżankę masłem wysmarować, massę w nią wlać i na parze gotować aż zgęstnieje.

666. Kisielek migdałowy.

Migdałów gorzkich 10 sztuk oparzyć, utłuc, rozprowadzić 3 szklankami śmietanki lub mleka, zostawić na parę minut żeby przeszło zapachem, potem przecedzić przez serwetę do rądelka, gdy się zagotuje zmięszać z tem pół szklanki kartoflanej mąki rozprowadzonej zimnem mlekiem, dodać cukru do smaku i gotować mięszając ciągle, dopóki od rądla odstawać nie będzie, wtedy zdjąć z ognia, wyłożyć do foremki wypłókanej wodą i wysypanej cukrem i postawić na zimnie. Na półmisku ubiera się konfiturami i podaje osobno sos śmietankowy lub sok owocowy.

667. Kisielek czekoladowy.

Ćwierć funta czekolady i szklanka kartoflanej mąki rozprowadza się szklanką zimnego mleka. Zagotować w rądelku 5 szklanek mleka z cukrem i wanilią, wlewać po trochu rozprowadzoną czekoladę i gotować, mięszając łyżką dopóki od rądla odstawać nie będzie. Wtedy wylać do formy oblanej wodą, wysypanej cukrem i postawić na zimnie. Do tego kisielku podaje się śmietanka z cukrem.

668. Kisielek cytrynowy.

Kilka kawałków cukru otrzeć o skórkę z 3 cytryn; cytryny rozkroić, sok wycisnąć i przecedzić do 6 szklanek wody, z której trochę odlać do rozprowadzenia szklanki kartoflanej mąki, resztę zagotować razem z otartemi kawałkami cukru, dodając jeszcze szklankę miałkiego cukru, w końcu wlać rozprowadzoną kartoflaną mąkę, gotować przez parę minut mięszając ciągle, a gdy stanie się przezroczysty wlać do formy wypłókanej zimną wodą, wysypanej cukrem i zastudzić. Do tego jak do wszystkich kisielów podaje się osłodzona śmietanka lub orszada.

669. Kisielek pomarańczowy.

Robi się tak samo jak poprzedni, biorąc tylko 2 cytryn, 2 pomarańcze i mąki pełniejszą szklankę. Cukier ociera się tylko o pomarańczową skórkę.

670. Kisielek z świeżych owoców.

Wziąść jakichkolwiek owoców: jabłek, żórawin, porzeczek, wiśni, poziomek lub malin rozgotować, przetrzeć

przez sito, rozprowadzić wodą, wziąść tego płynu 6 szklanek na jedną szklankę kartoflanej mąki, dodać cukru do smaku i ugotować powyższym sposobem.

671. Kisielek żórawinowy.

Trzy szklanki żórawinowego soku zmięszać z trzema szklankami wody; jedną szklankę kartoflanej mąki rozprowadzić na zimno kwaterką tego płynu, resztę zagotować w rądelku dodawszy pół funta cukru, wlać rozrobioną kartoflaną mąkę, mięszać na ogniu, następnie wyłożyć w formę i ostudzić. Do tego podaje się śmietanka z cukrem. Tak samo robi się kisielek ze wszystkich soków owocowych.

672. Bezy ze śmietaną.

Ubić pianę z białek tak mocno, że przewróciwszy talerz nie spadnie, następnie po trochu przymięszać tłuczony i przesiany cukier, rachując na jedno białko dwie łyżki cukru lub ćwierć funta na 6 białek. Blachy wyłożyć papierem, wysmarować woskiem i natychmiast po ubiciu piany brać po trochu łyżką srebrną układać na blasze w formie dużego jaja i wstawić w piec po chlebie, gdzie najlepiej się upieką, żeby tylko niezbyt gorąco miały; można też upiec w piecu pokojowym hermetycznie zamkniętym po wyjęciu z niego węgli. Mogą tak zostawać do drugiego, a nawet do trzeciego dnia jeśli zaraz użyte nie będą. Można nawet zachować parę tygodni, trzymając na piecu w papierze. Podając na stół ubić kwaśnej śmietany z cukrem i wanilią, ułożyć śmietanę w środku półmiska i naokoło obłożyć bezami.

673. Bezy czekoladowe.

Do ubitej piany z 10 jaj domięszać ćwierć funta czekolady, tyleż cukru i dalej postępować, jak w powyższym przepisie, tak samo podając ze śmietaną.

674. Marengi ze śmietaną.

Ugotować z 1 funta cukru zakropionego wodą, syrop gęsty jak na lukier, żeby umaczawszy widelec w syropie i dmuchnąwszy na niego, spadły nie krople, ale nitki. Skoro syrop gotowy trzymać na gorącej blasze, żeby nie ostygł. 10 do 12 białek prosto z piwnicy przyniesionych, gdyż muszą być bardzo zimne, ubić na twardą pianę, żeby prawie pod palcem nie ustępowała, wsypać trochę utłuczonej wanilii, lać gorący syrop w białka, lekko mięszając, żeby się równo umięszały, kłaść łyżką na blachę wysmarowaną woskiem i wstawić w niezbyt gorący piec, najlepiej po chlebie lub w pokojowym piecu. Wydać na stół z bitą z cukrem śmietaną.

675. Tort hiszpański.

Ubić bardzo tęgą pianę z 10 białek, domięszać ostrożnie funt przesianego cukru; na wysmarowaną woskiem blachę ułożyć okrągłe placki na cal grubości i upiec w niezbyt gorącym piecu, 4 takie placki, jeden od drugiego mniejszy. Kwartę śmietanki słodkiej ubić z 2 łutami rozpuszczonej żelatyny, cukrem i wanilią. Ułożyć na półmisku największy placek, posmarować grubo bitą śmietaną, na to dać drugi mniejszy, przełożyć śmietaną i tak postępować aż wszystkie placki wyjdą. Piekąc, trzeba porobić kilka małych marengów, na półmisku ubrać niemi ułożony tort i wynieść do piwnicy.

676. Nic.

Trzy szklanki mleka zagotować z kawałkiem wanilii. Ubić tęgą pianę z 6 białek, wymięszać lekko z cukrem i srebrną łyżką kłaść pianę na gotujące mleko i po kilku minutach wyjmowac, układając naokoło półmiska. Sześć żółtek ubić z 2 łyżkami cukru do białości, zmięszać z mlekiem, na którem się gotowały białka, zagrzać mocno na ogniu, skoro zacznie gęstnieć zestawić, wlać na półmisek gdzie już poukładane białka i wynieść do piwnicy. Na wydaniu białka ubrać konfiturami.

677. Suflet cytrynowy.

Wziąść 3 żółtka i ubić z kubkiem cukru do białości, wcisnąć sok z 1 cytryny i ogrzewać na ogniu mięszając do zgęstnienia. Białka ubić na pianę, wymięszać z gorącemi żółtkami, ponalewać w filiżanki, na wierzchu ubrać galaretą czerwoną z pożeczek lub inną, kładąc całą łyżeczkę wynieść do piwnicy. Po zastygnięciu podaje się z biszkopcikami.

678. Pianka z jabłek.

Upiec 12 jabłek w piecu i przetrzeć przez sito na marmuladę, dodać 12 łutów utłuczonego i przesianego cukru z cynamonem i postawić w rądlu na lodzie. Po wystudzeniu wbić 2 białka i mięszać tak długo w jedną stronę, aż się gęsta pianka zrobi, wtedy wyłożyć na półmisek, ugładzić nożem, posypać cukrem, obłożyć lekkiemi ciastkami i wydać.

679. Pianka czekoladowa.

Żółtek 8, mąki 2 łyżki, cukru ćwierć funta i tyleż czekolady wyrobić dobrze, dolewając po trochu pół kwarty śmietanki, następnie wstawić na ogień i mięszać dopóki nie zacznie się podnosić, wtedy ostudzić, domięszać pianę z białek, wyłożyć w formę i wynieść do piwnicy.

680. Pianka pomarańczowa.

Pół funta cukru utłuc miałko, zostawiając kilka kawałków, któremi ociera się skórka z 2 pomarańczy; utłuczony cukier wsypać do kwarty śmietanki i bić na lodzie aż się zrobi tęga piana. Dwie pomarańcze rozebrać na cząstki, a mając gęsty syrop zrobiony z 4 łutów cukru z dołożeniem kawałków otartych o skórki, przesmażyć w nim pomarańcze, wyjąwszy pestki. Po ostudzeniu osączyć z syropu usmażone pomarańcze, układać w formę wypłókaną wodą, warstwami z ubitą śmietanką i wstawić w lód do zamrożenia. Na półmisku oblać syropem z usmażonych pomarańcz.

681. Pianka zamrażana.

W garncowy rądelek wlać półtory kwarty dobrej świeżej śmietany, kwaterkę surowego słodkiego mleka i bić na lodzie aż się zrobi gęsta piana, którą zbiera się durszlakową łyżką na sito, a gdy wszystka już wyjdzie posypać grubo cukrem z wanilią, włożyć w 3 kwartową puszkę od lodów, przekładając konfiturami, przykryć pokrywą i wstawić w lód na 24 godzin. Chcąc wydać trzeba ogrzać puszkę serwetą umoczoną w gorącej wodzie, wyłożyć piankę w słup na półmisek a ubrawszy ciastkami podać na stół.

Do wszystkich pianek można zamiast ciastek podawać marengi.

ROZDZIAŁ XVIII.

KREMY, GALARETY I LODY.

682. Krem zwyczajny.

Pół kwarty słodkiej śmietanki, pół kwarty świeżej kwaśnej śmietany ubić mocno w głębokiem naczyniu, sypiąc po trochu pół funta utłuczonego, przesianego cukru z kawałkiem utłuczonej wanilii. Dwa łuty żelatyny nalać szklanką wody, rozpuścić na ogniu, wlać w duże naczynie i gdy trochę przestygnie lać po parę łyżek ubitej śmietany bijąc ciągle miotełką, gdy zastygnie wyłożyć na półmisek wymięszawszy wpierw z osączonemi dobrze z syropu konfiturami wiśniowemi, malinowemi lub innemi, które na dzień przedtem trzeba wyjąć z syropu żeby dobrze przeschły, gdyż wtedy tylko nie zafarbują całego kremu.

683. Krem waniliowy.

Kwartę gęstej słodkiej śmietanki wlać w rądel, wstawić w zimną wodę i bić miotełką póki się nie zrobi gęsta piana. Rozpuścić dwa łuty żelatyny w kwaterce wody, przestudzić, zmięszać z paru łyżkami bitej śmietany, wsypać pół funta cukru miałkiego, utłuczonego z kawałkiem wanilii, wymięszać z poprzednio ubitą śmietaną, wlać do formy, wstawić w zimną wodę lub lód i wynieść do piwnicy. Wydając na stół zmaczać formę serwetą w gorącej wodzie umaczaną, wyłożyć na

półmisek, ubrać konfiturami, naokoło ułożyć biszkopty lub makaroniki i wydać.

684. Krem ryżowy.

Dwanaście łutów ryżu sparzyć, przelać zimną wodą, następnie zalać 3 kwaterkami śmietanki i dusić zwolna dodawszy kawałek wanilii i pół funta cukru. Gdy się ugotuje odstawić, mięszając, wystudzić zupełnie. Pół kwarty śmietanki ubić na tęgą pianę, domięszać półtora łuta rozpuszczonej żelatyny i kieliszek likieru maraskinowego, lać po parę łyżek do wystudzonego ryżu mięszając zwolna i gdy wszystko się wymięsza wyłożyć w formę wysmarowaną oliwą, wstawić w wodę i wynieść do piwnicy. Na półmisku ubiera się konfiturami.

685. Krem czekoladowy.

Ćwierć funta czekolady utrzeć i rozpuścić na wolnym ogniu w kwaterce śmietanki, a następnie zmięszać z 3 kwaterkami śmietanki i ubić razem, dobierając po trochu sztamu z 2 łutów rozpuszczonej żelatyny. Potem wylać w formę wysmarowaną oliwą i wynieść do piwnicy.

686. Krem czekoladowy zaciągany.

Kwaterkę śmietanki ubić na pianę z pół funtem tłuczonego cukru i kawałkami wanilii. Rozpuścić na ogniu 2 łuty żelatyny, nalawszy szklanką wody, ćwierć funta czekolady utrzeć i rozpuścić również w szklance wody, wlać w czekoladę trochę żelatyny, do reszty zaś żelatyny dobierać po trochu lejąc ubitej śmietanki; gdy wszystko wymięsza się wlać do śmietany czekoladę ubi-

tą z żelatyną, zamięszać raz jeden łyżką i wlać w formę wysmarowaną oliwą. Po zastygnięciu i wyłożeniu z formy, krem będzie miał pozór marmuru w żyłki.

687. Krem kawowy.

Ugotować bardzo mocnej kawy bez cykoryi, wziąść szklankę, zmięszać z 3 szklankami śmietanki słodkiej i zagotować razem. Sześć żółtek ubić do białości z pół funtem cukru, zmięszać z przestudzoną kawą, postawić na ogniu i mięszać, uważając aby się nie zagotowała. Gdy zacznie gęstnieć odstawić, ostudzić, ciągle mięszając, wlać po łyżce, biorąc sztam z 2 łyżek żelatyny, wymięszać dobrze, wlać w formę i wynieść do piwnicy. Tak samo można robić krem czekoladowy, biorąc zamiast kawy ćwierć funta czekolady rozrobionej kwaterką wody.

688. Krem owocowy.

Kwartę niezbieranego mleka zagotować z pół funtem cukru i kawałkiem wanilii. Trzy łyżki kartoflanej mąki rozrobić zimnem mlekiem, zmięszać z przegotowanem w rądelku i zagotować razem. Pięć żółtek ubić do białości z łyżką cukru, wlać w przegotowane mleko, mięszając ciągle, trzymać na trzonie dopóki nie zacznie gęstnieć. Mieć osobno ugotowane owoce, jako to: jabłka, gruszki, wiśnie, śliwki bez pestek, wszystko pokrajane na połówki lub ćwiartki posypane cukrem, a gdy krem zacznie gęstnieć, wymięszać osączone z cukru owoce, nie dając im osiadać na dnie, wyłożyć w formę wylaną wodą, wysypaną cukrem i wynieść do piwnicy do zastudzenia. Na półmisku oblewa się syropem z owoców.

689. Krem ponczowy.

Pół funta cukru otrzeć o skórkę z 2 cytryn i zagotować z półkwaterkiem wody. Jak przestygnie zmięszać ze szklanką araku, sokien z 2 cytryn, 2 łutami żelatyny i bić do zgęstnienia. Osobno ubić pół kwarty śmietany, domięszać do poprzedniej massy, wlać w formę i wynieść do piwnicy do zastudzenia. Na półmisku ubiera się galaretą.

690. Krem cytrynowy.

Zrobić syrop z funta cukru otartego o skórkę z 2 cytryn nalewając 2 szklankami wody. Gdy wystygnie wlać 2 łuty rozpuszczonej żelatyny, wcisnąć przez sitko 6 cytryn, ubić dobrze miotełka póki nie zbieleje zupełnie, wlać w wysmarowaną oliwą formę i wynieść do piwnicy do ostudzenia.

691. Krem pomarańczowy ze śmietanką.

Wycisnąć sok z 3 pomarańczy i 1 cytryny, tym sokiem nalać połamanej w kawałki 2 łuty żelatyny, mięszając na ogniu dopóki się nie rozpuści, dodając kilka kawałków cukru, które otarło się o skórkę z 1 pomarańczy. Gdy się żelatyna i cukier rozpuści, odstawić, wsypać jeszcze ćwierć funta miałkiego cukru, osobno ubić pół kwarty dobrej słodkiej śmietanki i ubitą mięszać potrochu do ostudzonej żelatyny, następnie wlać w formę wysmarowaną oliwą i wynieść w chłodne miejsce do ostudzenia. Na półmisku ubrać ćwiartkami świeżej pomarańczy i pokrajaną w paseczki smażoną pomarańczową skórkę.

692. Krem pomarańczowy z żółtkami.

Sześć żółtek ubić do białości z pół funtem cukru otartego poprzednio o skórkę z 1 pomarańczy. Po ubiciu postawić z garnkiem na ogniu, wlać sok wyciśnięty z 4 pomarańczy i 1 cytryny, grzać dobrze, mięszając ciągle, gdy zgęstnie odstawić i przestudzić. Dwa łuty żelatyny rozpuścić w kwaterce wody, a gdy ostygnie brać po trochu przygotowanego poprzednio płynu i mięszać z żelatyną, bijąc ciągle miotełką. Dodać pianę z ubitych 5 białek, wymięszać i wlać w formę wysmarowaną oliwą.

693. Krem szodonowy.

Trzy ćwierci funta cukru otrzeć o skórkę z 2 cytryn, utłuc miałko i rozpuścić na ogniu nalawszy szklankę wody. Ubić do białości 10 żółtek, zmięszać z butelką lekkiego białego wina, wlać do rozpuszczonego cukru i bić miotełką na ogniu dopóki nie zgęstnieje. Wtedy zdjąć z ognia, jeszcze na lodzie ubijać aż zupełnie ostygnie, zmięszać z 2 łutami rozpuszczonej żelatyny, wlać w formę i wynieść do piwnicy do zastudzenia. Na półmisku ubrać galaretą i biszkoptami.

694. Krem z wina.

Szklankę miałkiego cukru ubić do białości z 6 żółtkami, wlać szklankę mocnego białego wina i ogrzewać na ogniu, mięszając dopóki nie zacznie się podnosić, potem zdjąć z ognia, postawić na lodzie i bić miotełką dopóki nie wystygnie. Osobno ubić 3 szklanki gęstej śmietanki, zmięszać z winem, wlać 2 łuty żelatyny rozpuszczonej w kwaterce wody, wymięszać, nałożyć formy

oblane wodą, wysypane cukrem i wynieść w chłodne miejsce do zastudzenia.

695. Krem jabłeczny.

Piętnaście jabłek upiec, przefasować przez sito, zmięszać z 3 białkami, wybijać z pół funtem miałkiego cukru tak długo, aż massa zbieleje i tak zgęstnieje, że w niej łyżka stanie. Wtedy zmięszać ze sztamem z 2 łutów żelatyny, włożyć do formy i postawić w chłodnem miejscu do zastudzenia. Na półmisku ubiera się makaronikami. Krem ten koniecznie robić w zimnem miejscu.

696. Krem jabłeczny ze śmietanką.

Jabłka upiec, przefasować przez sito, wziąść tej massy 2 szklanki, wbić 2 białka, wsypać pół funta miałkiego cukru i wybijać na zimnie dopóty, aż massa zbieleje i zacznie gęstnieć. Ubić z pół kwarty gęstej słodkiej śmietanki pianę, wsypać ćwierć funta cukru, sztam z 2 łutów żelatyny, mięszać w jedną stronę, dokładając massy jabłecznej, przelać do formy opłókanej zimną wodą, wysypanej cukrem i postawić w piwnicy. Podaje się z makaronikami.

697. Krem poziomkowy lub malinowy.

Przetrzeć przez gęste sito malin lub poziomek tyle, aby było massy dwie szklanki, zmięszać z 3 białkami, pół funtem cukru i ubijać na zimnie aż zgęstnieje. Osobno ubić pół kwarty gęstej słodkiej śmietanki, zmięszać z poziomkową lub malinową massą, wlać sztam z 2 łutów żelatyny, wymięszać, włożyć do formy wylanej wodą, wysypanej cukrem i wynieść do piwnicy; wstawiwszy z foremką w naczynie z zimną wodą.

698. Krem brzoskwiniowy.

Świeżych brzoskwiń 12 łutów przetrzeć przez sito, wsypać 12 łutów tłuczonego cukru, ubijać przez pół godziny, wlać 1 łut czerwonej żelatyny, domięszać mocno ubitą pianę z 5 białek, wylać w formę wypłókaną wodą, wysypaną cukrem i wynieść do piwnicy. Dla nadania koloru można zafarbować kilku kroplami alkiermasu.

699. Krem marąskinowy.

Kwaterkę śmietanki zaprawić 6 żółtkami ubitemi z 10 łutami cukru i trzymać na ogniu, mięszając aż zgęstnieje. Potem ostudzić, wlać sztam z 2 łutów żelatyny i bić na lodzie. Osobno ubić pół kwarty słodkiej śmietanki, zmięszać, po trochu lejąc do poprzedzającej massy, potem wlać szklankę likieru maraskinowego, wymięszać, włożyć w formę wysmarowaną oliwą i postawić w zimnej piwnicy.

700. Krem ananasowy.

Obrany ananas utrzeć na tarce, potem massę tę przetrzeć przez sito, dodać pół funta cukru, zalać sztam z 2 łutów żelatyny zupełnie wolny i ubijać na lodzie; gdy zacznie gęstnieć dolewać po trochu 3 kwaterki ubitej mocno słodkiej śmietanki, włożyć w formę wysmarowaną oliwą i wynieść do piwnicy. W zimie, zamiast ananasu świeżego można wziąść szklankę syropu ananasowego, wcisnąć trochę cytrynowego soku i dalej postępować jak wyżej.

701. Krem zamrożony zamiast lodów.

Kwaterkę gęstej śmietanki ubić na mocną pianę, wsypać pół funta cukru utłuczonego z kawałkiem wanilii, pół kwarty świeżych malin, poziomek, truskawek lub jakich konfitur osączonych z syropu, wymięszać, włożyć do puszki, pokręcić przez kwadrans na lodzie, osypując solą, obłożyć lodem i zostawić tak na parę godzin. Na wydaniu umoczyć puszkę w ciepłej wodzie i wyrzucić na półmisek oblawszy jakim syropem owocowym.

702. Blanc-manger migdałowe.

Pół funta słodkich migdałów, 10 gorzkich sparzyć, obrać z łupin i utłuc w moździerzu skrapiając trochą wody. Zagotować kwartę śmietanki słodkiej, sparzyć nią migdały i zostawić tak na godzinę. Po upływie tego czasu przecisnąć przez serwetę, tak żeby były zupełnie suche, przetłuc jeszcze raz i znów przelać pół kwaterkiem świeżej śmietanki, wsypać ćwierć funta cukru, wlać wystudzony sztam z 2 łutów żelatyny, wymięszać razem, bić do zgęstnienia, wlać w formę i zastudzić. Chcąc dać blanc-manger w dwóch kolorach, trzeba brać połowę tej proporcyi, ułożyć w formę, a gdy zastygnie dopełnić formę jaką kolorową galaretą.

703. Blanc-manger czekoladowe.

Kwartę śmietanki słodkiej ugotować z kawałkiem wanilii i ćwiercią funta czekolady. Ośm łutów słodkich migdałów utłuc na massę, sparzyć gotującą się czekoladą i zostawić tak, dopóki zupełnie wystygnie. Potem przecedzić przez serwetę, wlać przestudzonego sztamu z 2 łutów żelatyny, ubijać razem dopóki nie zacznie gęstnieć i wlać w wypłókaną wodą formę. Można blanc-manger ułożyć w formie do połowy z białem migdałowem, ale dopiero jak jedno zastygnie w formie wlać drugie.

704. Blanc-manger orszadowe.

Funt słodkich i kilka gorzkich migdałów sparzyć i utłuc na massę, skrapiając odrobiną wody. Massę tę sparzyć kwartą wrzącej wody, zostawić tak na godzinę, potem przecedzić przez serwetę, migdały znów przetłuc i przelać pół kwaterkiem gorącej wody. Do mleka migdałowego wsypać trzy ćwierci funta cukru, wlać sztamu z 2 łutów żelatyny, raz jeszcze przecedzić wszystko przez czystą serwetę, bić do zgęstnienia, włożyć w formę oblaną wodą i wysypaną cukrem.

705. Galareta z wina.

Funt cukru nalać kwartą wina francuzkiego, zagotować, wyszumować, wcisnąć sok z 2 cytryn przez bibułę przecedzony, wymięszać wszystko razem, wlać kwaterkę sztamu z żelatyny rozpuszczonej z 4 łutów i sklarowanej białkiem, wymięszać wszystko, wlać w formę wypłókaną wodą i wynieść na zimno. Chcąc nadać galarecie kolor czerwony, należy ją zafarbować alkiermasem. Można też galaretę z wina zrobić dwukolorową, nalać na spód białej galarety, zastudzić, drugą połowę zafarbować koszenillą i dopiero wlać.

706. Galareta cytrynowa.

Wziąść 8 cytryn, półtora funta cukru otartego o skórki cytrynowe włożyć w rądel, wlać półtorej kwarty wody i sok z 8 cytryn wyciśnięty, przecedzony przez bibułę i gotować przez 5 minut na wolnym ogniu szumując ciągle. Rozpuścić 4 łuty żelatyny w kwaterce wody, sklarować, przecedzić, wlać w galaretę, jeszcze raz przecedzić, wlać w formę i wynieść do zastudzenia

w chłodne miejsce. Tą galaretę można układać warstwami z blanc-manger migdałowem, co bardzo ładnie wygląda. Najładniejsza jest galaretka cieniowana; w tym celu trzeba podzielić na kilka części i stopniami coraz więcej zafarbowaną dolewać do formy, ostudzając po wlaniu każdej części. Tak samo można urządzić galaretę z wina.

707. Galareta pomarańczowa.

Półtora funta cukru otrzeć o wierzch 6 wielkich lub 8 małych pomarańcz, zalać kwartą wody, wycisnąć sok z 2 cytryn, 6 pomarańcz i zagotować na miernym ogniu szumując starannie. Wlać do tego sklarowany sztam z 4 łutów czerwonej żelatyny lub 8 cielęcych nóżek, przecedzić wszystko przez serwetę do formy i zastudzić. Do ubrania tej galarety trzeba wydrążone połówki pomarańczy nalać galaretą a gdy zastygnie pokrajać na ćwiartki i ułożyć naokoło półmiska.

708. Galareta ananasowa.

Półtora funta cukru zalać pół kwartą wody, skoro się cukier rozpuści, wcisnąć sok z cytryny, zagotować i przecedzić. Utrzeć na tarce spory ananas, zalać pół kwartą białego wina, zagotować, przecedzić, zmięszać z ugotowanym syropem, wlać pół kwarty sklarowanego sztamu z 5 łutów żelatyny lub 8 cielęcych nóżek, przemięszać, wlać do formy i zastudzić. Ładnie wygląda gdy wlawszy połowę formy dać zastygnąć, na to popokrajać parę plasterków świeżego ananasu lub konfitury i dopiero zalać drugą połową galarety. W niedostatku świeżego ananasu można wziąść pół kwarty ananasowego soku, ale w takim razie mniej bierze się cu-

kru i nie wchodzi wino a natomiast sok z 2 lub 3 cytryn.

709. Galareta z czerwonego wina z wiśniami.

Kwartę dojrzałych wiśni utłuc z pestkami, zalać 2 szklankami czerwonego wina, zagotować na wolnym ogniu, przecedzić przez płótno, włożyć półtora funta cukru, trochę cynamonu i tyle gotowanej wody, żeby płynu było 2 kwarty. Wlać kwaterkę sztamu z 4 łutów żelatyny pomięszać, przelać do formy i postawić na lodzie.

710. Galareta z melona.

Parę funtów ananasowego melona obrać ze skóry i pestek, utrzeć na tarce, massę tę zalać 2 szklankami białego wina, zagotować i przecedzić przez gęstą serwetę. Pięć ćwierci funta cukru zalać kwartą wody, wcisnąć sok z 1 cytryny, zagotować, odszumować, dodać melonową massę, szklankę sztamu z 4 łutów żelatyny, wymięszać, wlać do formy i postawić na lodzie.

711. Galareta z malin lub poziomek przekładana.

Zrobić galaretę z wina białego, sposobem wyżej opisanym, ułożyć warstwę na spód foremki, gdy zastygnie położyć warstwę dobrze ocukrzonych malin, poziomek lub truskawek, znów nalać galaretą, po ostygnięciu położyć nową warstwę owoców, później zalać galaretą i wynieść do piwnicy. Na półmisku ubrać usmażonemi i osiągniętemi z syropu owocami.

712. Galareta z soku malinowego lub poziomkowego.

Rozpuścić 4 łuty czerwonej żelatyny w kwaterce wody, gdy się ustoi i sklaruje, zmięszać z 3 kwaterkami

soku malinowego lub poziomkowego, dodać syrop z pół funta cukru, sok z 2 cytryn, wymięszać, wlać w formę i wynieść do zastudzenia. Na półmisku ubiera się galaretą białą z małych foremek.

713. Galareta pożeczkowa.

Robi się powyższym sposobem z soku pożeczkowego, biorąc tylko 1 cytrynę i trzy ćwierci funta cukru.

714. Galareta ponczowa.

Funt cukru nalać butelką wina francuzkiego i zagotować szumując, wlać kieliszek dobrego araku, sok z 2 cytryn, 4 łuty rozpuszczonej żelatyny, przecedzić i wymięszać razem, następnie wlać do formy z rurką, a po zastudzeniu wyłożyć galaretę na półmisek, włożyć w otwór łupinkę od orzecha włoskiego, nalać arakiem i wnosząc do pokoju zapalić, co bardzo efektownie wygląda. Można też małą woskową świeczkę osadzić w kawałek orszady i włożyć w otwór galarety tak nizko, żeby tylko płomień z galarety wychodził.

715. Galareta z jabłkami.

Zrobić galaretę z wina zwyczajnym sposobem. Dwanaście jabłek winkowatych obrać, pokrajać na ćwiartki, wydrążyć pestki, ugotować w syropie na miękko, wyjąć i osączyć na sicie. Ułożyć w formie warstwę galarety, gdy zastygnie dać na to warstwę jabłek, zalać galaretą, znów dać zastygnąć i tak postępować dopóki się foremka nie zapełni.

716. Galareta morelowa i brzoskwiniewa.

Funt cukru rozpuścić w półtorej kwaterki wody, wcisnąć sok z 2 cytryn, zagotować i odszumować. Włożyć w syrop 15 obranych i rozpołowionych moreli albo brzoskwiń, usmażyć, uważając żeby się nie rozgotowały, potem wyjąć i osączyć na sicie. Syrop przecedzić przez gęste płótno, gdy ostygnie zmięszać z 4 łutami żelatyny rozpuszczonej w kwaterce wody, dolać tyle białego wina, aby wszystkiego była kwarta i układać w foremkę warstwami naprzemian z morelami lub brzoskwiniami.

717. Pomarańcze faszerowane na deser.

Wziąść 12 pomarańczy zerznąć z jednego końca skórkę wielkości trzygroszniaka, przez ten otwór wybrać łyżeczką sok i włókna pomarańczy, żeby zupełnie pusta i czysta w środku została, uważając jednakże, żeby skórki nie uszkodzić. Następnie włożyć skórki do zimnej wody, żeby z nich gorycz wyciągnęła, potem otrzeć z wilgoci i gdy dobrze obeschną napełniać następującym płynem: Wyłożyć na serwetę sok i włókna z pomarańczy wycisnąć, a gdy zupełnie ścieknie, zmięszać z syropem, który się tak przyrządza: Trzy ćwierci cukru otrzeć o skórkę pomarańczową, włożyć w rądelek, pokrajać cytrynę w talarki, odrzuciwszy pestki i wierzchnią skórkę, nalać kwaterką wody i ugotować szumując. Gdy się dobrze podgotuje przecedzić przez serwetę, zmięszać z sokiem pomarańczowym, wlać 4 łuty rozpuszczonej w kwaterce wody czerwonej żelatyny, ponalewać tym płynem wypróżnione pomarańczowe skórki, poustawiać w naczynie z lodem, żeby zastygły i podać na deser zamiast świeżych owoców. Uważać aby była wszystkiego ilość dostateczna do napełnienia pomarańcz, gdyby płynu było mniej niż kwarta, można do tej miary dodać trochę wody.

718. Galareta z maraskino.

Trzy ćwierci funta cukru przegotować w półtorej kwaterce wody i wyszumować, wcisnąć sok z 2 cytryn, po wystudzeniu wlać sztamu z 4 łutów żelatyny rozpuszczonej w kwaterce wody, dodać szklankę likieru maraskinowego i wody przegotowanej tyle, żeby wszystkiego płynu była kwarta, wlać w foremkę i zastudzić.

719. Galareta z szampańskiego wina.

Trzy ćwierci funta cukru zagotować w półtorej kwaterce wody, wcisnąć sok z 2 cytryn i wyszumować; gdy ostygnie wlać 4 łuty żelatyny lub karugu rozpuszczonego w kwaterce wody i pół szklanki wina, włożyć do kwartowej foremki, postawić na lodzie i przelewać łyżką wciąż, aby się nie zsiadła od spodu. Gdy już dobrze gęstnieć zacznie, wlać pieniącego się szampana, przelewając wciąż łyżką od samego dna tak, aby perełki wina wniknęły w całą galaretę. Ślicznie wygląda po zastygnięciu, trzeba tylko w porę wlać wino aby zastygło zanim przestanie szumić.

720. Sztam z nóżek cielęcych używany do galaret.

Do galaret najlepiej jest używać żelatyny. Na wsi, gdy jej zabraknie, można ją zastąpić sztamem z nóżek cielęcych. I tak: na jedną kwartową formę bierze się 8 nóżek cielęcych, co odpowiada 4 łutom żelatyny, nóżki te wymyć czysto, odrzucić kości, zalać trzema kwartami wody i gotować jak rosół, szumując aż mięso rozgotuje się zupełnie, przecedzić przez sito, tłustość zebrać, postawić jeszcze na ogniu, wlać parę białek rozbitych z wodą, znów przecedzić przez gęste płótno i wsta-

wić, niech się gotuje dopóki nie zostanie płynu pół kwarty. Żelatyna do galaret nie klaruje się białkami, tylko po rozpuszczeniu odstawia się, wlewa łyżeczkę wody zimnej, a po odłączeniu fusów wlewa do galaret.

721. Uwagi o robieniu lodów.

Naczynia potrzebne do robienia lodów są: ceber ze szpontem u dołu, aby rozpuszczoną wodę wypuszczać, cynowa puszka i łopatka do mięszania z twardego drzewa. Potłuczony na drobne kawałki lód wsypać na spód cebra, mocno posoliwszy, żeby nie prędko się rozpuszczał, dopiero ustawić na środku puszkę i obłożyć na około lodem dobrze posolonym. Przygotowaną i ostudzoną massę na lody wlać w puszkę, przykryć i kręcić pokrywą. Po upływie kwadransu otworzyć puszkę ostrożnie, żeby sól w nią nie wpadła, zeskrobać łopatką massę zastygającą po bokach i na dnie, wymięszać z całą massą, nakryć pokrywą i znów kręcić; po kwadransie znowu otworzyć, zeskrobać łopatką, zamięszać, zamknąć i kręcić znów przez kwadrans. Czynność tę powtarzać kilka razy, zawsze mocno wybijając łopatką, dopóki massa równo zsiadać nie zacznie i nie będzie krupek. Wtenczas jeszcze kilka razy pokręcić, obsypać puszkę solą, obłożyć lodem i zostawić tak do chwili wydania. Chcąc podać lody w formie słupa, trzeba puszkę wyjąć z lodu, obetrzeć serwetą umoczoną w gorącej wodzie i wyciśniętą, puszkę otworzyć i przewrócić do góry dnem na półmisek, na którym leży złożona serweta. Robiąc lody w dwóch kolorach w jednej puszcze, trzeba wprzód jedne zrobić a potem wlać massę na drugie. Jeżeli lód w czasie roboty topnieje, wypuścić wodę przez otwór i dołożyć świeżego lodu. Przedewszystkiem nie żałować soli, gdyż ona tęgość lodu utrzymuje. Sam lód ściąłby je na massę śnieżną i prędkoby się rozpuściły. Im mo-

cniej lody mięszają się w czasie robienia, tem będą lepsze. Lody z soków lub jagód robione więcej potrzebują cukru jak śmietankowe. Skoro płyn na lody już gotów, można próbować, nalewając cokolwiek z niego do wkopanej w lód puszki i kręcić żeby zastygł. Jeżeli zamrożona massa wzięta w palce będzie się rozcierać jak masło, wtenczas dobre; jeżeli zaś będzie śnieżkowato, to dowód że zamało cukru; trzeba więc dołożyć do przygotowanej massy, rozgrzać dobrze razem żeby się cukier rozpuścił, ostudzić i dopiero wlać do puszki. Najłatwiejszy sposób jest zamrażać lody w maszynkach, będących teraz w używaniu, przy których znajduje się obszerny opis co do sposobu postępowania z nimi.

722. Lody śmietankowe.

Na dwie kwarty słodkiej, niezbyt tłustej śmietanki wziąść półtora funta cukru i 10 żółtek, rozbić wszystko dobrze, włożyć kawałek wanilii, postawić na wolnym ogniu i ogrzewać, mięszając dopóki nie zgęstnieje, następnie przecedzić przez sito i ostudzić mięszając ciągle. Skoro massa ostygnie, przelać do puszki i kręcić na lodzie, zgarniając łopatką zamarzłą u brzegów i na spodzie śmietankę, wybijając mocno aby massa jednostajnie stężała. Szczegóły o robieniu lodów podaliśmy wyżej.

723. Lody waniliowe.

Robią się jak poprzedzające, z tą różnicą, że wanilia suszy się, uciera na proszek i sypie do śmietanki przed ogrzewaniem. Na pół garnca śmietanki bierze się łut lub więcej wanilii, którą niechcąc ucierać na proszek można połamać na kawałki, wygotować w troszce śmietanki i przecedzić do reszty.

724. Lody śmietankowe z zapachem kwiatowym.

Zrobiwszy massę jak na lody śmietankowe, tylko bez wanilii, ostudzić, wlać do zapachu kilkanaście kropel olejku rezedowego, jaśminowego lub fijołkowego, wymięszać, wlać w puszkę i zamrozić.

725. Lody czekoladowe.

Trzy ćwierci funta czekolady waniliowej utrzeć na tarce, zalać 2 kwartami śmietanki słodkiej i mięszać aż się rozpuści. Dziesięć żółtek rozbić z pięciu ćwierciami funta cukru miałkiego wlać w czekoladę, postawić na ogniu i mięszać ciągle póki nie zgęstnieje. Wtedy przecedzić, wystudzić, wlać do puszki i dalej postępować wyżej wskazanym sposobem.

726. Lody kawowe białe.

Dwie kwarty śmietanki słodkiej zagotować, wsypać w nią ćwierć funta świeżo opalonej kawy prosto z piecyka i przykryć szczelnie żeby śmietanka przeszła zapachem. Skoro zastygnie przecedzić przez sitko, dodać półtora funta cukru rozbitego z 10 żółtkami, postawić na ogniu mięszając dopóki nie zgęstnieje, potem przestudzić i dalej postępować jak wyżej.

727. Lody kawowe żółte.

Ugotować bardzo mocnej kawy, nalać do 2 kwart śmietanki tyle, aby była koloru zwykłego kawy ze śmietanką. Półtora funta cukru rozbić z 10 żółtkami, zmięszać z kawą, ogrzewać, mięszając na ogniu, a skoro za-

cznie gęstnieć, odstawić, wystudzić i postąpić dalej jak opisano w uwadze o „robieniu lodów.“

728. Lody z palonych migdałów.

Dwanaście łutów migdałów obranych ze skórki i otartych z wilgoci palą się w piecyku od kawy, ale tylko do rumianego koloru, szatkują się drobno, zalewają 6 kwaterkami gorącej śmietanki i nakryte stawiają na godzinę. Potem odcedza się śmietanka przez serwetę, wbija 10 żółtek i funt miałkiego cukru, ogrzewa na ogniu, mięszając dopóki nie zgęstnieje, następnie ostudzić, przecedzić, wlać do puszki i zamrozić.

729. Lody créme brulée.

Ćwierć funta cukru włożyć do rądelka, zmoczyć zimną wodą i gotować, mięszając dopóki cukier się nie zrumieni na ciemno-brunatny kolor. Rozbić 10 żółtek z pięciu ćwierciami funta cukru, rozprowadzić 2 kwartami śmietanki i ogrzać na ogniu dopóki nie zgęstnieje; wtenczas wlać zrumieniwszy cukier, przecedzić przez sito, ostudzić, wlać do puszki i zrobić lody wiadomym sposobem.

730. Lody migdałowe.

Kilkanaście gorzkich i pół funta słodkich migdałów sparzyć, obrać, utłuc na massę, skrapiając trochę zimną wodą, potem massę tę sparzyć 2 kwartami wrzącej śmietanki, niech tak postoi pół godziny. Następnie przecedzić przez serwetę, zmięszać z półtora funta cukru i 10 żółtkami, postawić na blasze i mięszać aż do zgęstnienia, potem ostudzić, wlać w puszkę i zamrozić podług wskazanego sposobu.

731. Lody orzechowe.

Dwa funty orzechów włoskich utłuc na massę, sparzyć wrzącą śmietanką, a po upływie pół godziny wycisnąć przez serwetę. Śmietanki powinno być 2 kwarty. Półtora funta cukru rozbić z 10 żółtkami, zmięszać ze śmietanką, postawić na blasze mięszając aż do zgęstnienia, poczem ostudzić, wlać w puszkę i postąpić dalej jak wiadomo.

732. Lody cytrynowe.

Funt cukru otrzeć o 1 cytrynę i zrobić z niego syrop nalawszy kwartą wody, wyszumować, ostudzić, wcisnąć sok z pięciu cytryn, przecedzić przez gęste sito, wlać do puszki i zamrozić wiadomym sposobem.

733. Lody pomarańczowe.

Robią się w ten sam sposób co cytrynowe, tylko cukier ociera się o pomarańczę i na tę ilość wody bierze się 3 pomarańcze i 2 cytryny.

734. Lody ponczowe.

Mając urządzone lody cytrynowe, dodać przed włożeniem w puszkę półkwaterek dobrego araku i zamrozić.

735. Lody z maraskino.

Dwie kwarty śmietanki przegotować z kawałkiem wanilii, zaprawić 10 żółtkami i półtora funtem cukru, zagrzać aż do zgęstnienia, potem ostudzić, włożyć w puszkę, kręcić, dopiero przed zupełnem zamrożeniem wlać

kwaterkę maraskino, wymięszać i postępować dalej jak wiadomo.

736. Lody ananasowe.

Pół garnca wody zagotować z półtora funtem cukru na syrop, wyszumować, odstawić, wcisnąć sok z 3 cytryn, włożyć utłuczony na massę z cukrem średniej wielkości ananas, zostawiając na godzinę, żeby syrop przeszedł zapachem ananasu. Potem przecedzić przez płótno, wycisnąć, wlać do puszki i robić lody wiadomym sposobem.

737. Lody morelowe lub brzoskwiniowe.

Obrać ze skóry i pestek obrane brzoskwinie lub morele i przetrzeć przez sito. Na funt tej massy zrobić syrop z funta cukru, kwarty wody i 2 cytryn, zmięszać z massą brzoskwiniową, przykryć serwetą, a skoro przejdzie zapachem przefasować przez sito, ostudzić, włożyć do puszki i zamrozić.

738. Lody malinowe.

Najlepsze są z surowego soku. Zagotować 5 kwaterek wody z 1 funtem cukru, skoro przestygnie zmięszać z 2 kwaterkami soku wyciśniętego z malin, wcisnąć sok z 1 cytryny, wymięszać i zamrażać jak zwykle. W braku świeżych owoców można użyć soków, jeżeli sok jest z cukrem, to należy wziąść pół funta cukru do tej ilości wody i 2 kwaterki syropu malinowego.

739. Lody poziomkowe.

Z dwóch kwart świeżych poziomek wycisnąć sok. Zrobić syrop z 5 kwaterek wody i 5 ćwierci funta cu-

kru, gdy przestygnie wcisnąć sok z 1 cytryny, wlać poziomkowy sok, wymięszać, wlać do puszki i zamrozić jak wiadomo. Najlepsze do lodów są surowe soki z jagód, zachowane w ten sposób: sok wycisnąć, przecedzić przez worek, potem zlać do suchych butelek, pokorkować, opieczętować i zachować w piwnicy w suchym piasku ułożone.

740. Lody różane.

Zrobić syrop z 5 kwaterek wody i 3 ćwierci funta cukru, gdy przestygnie wcisnąć sok z 1 cytryny, wlać 2 kwaterki syropu różanego, wymięszać, wlać do formy i zamrozić. Można też zrobić lody różane ze śmietankowych, wlewając olejku różanego i zafarbowując alkiermasem.

741. Kawa zimna neapolitańska.

Ćwierć funta najlepszej kawy palonej ugotować na kwarcie twardej wody, dodając kawałek utłuczonej wanilii; skoro się ustoi przecedzić przez serwetę, osłodzić i ostudzić na lodzie. Osobno ubić na pianę kwartę dobrej słodkiej śmietanki i w chwili gdy ma się kawa podawać, wymięszać z ubitą śmietanką i zaraz łyżką wazową nalewać do filiżanek.

742. Kawa zamrożona (*Café glacé*).

Kawa zamrożona robi się tym samym sposobem, tylko po wymięszaniu ze śmietanką, wlewa się w puszkę od lodów i cokolwiek zamraża, kręcąc puszką niezbyt długo, bo zupełnie twarda kawa nie jest dobra. Można też podać w ten sposób: Ugotowawszy kawy czarnej, osłodzić ją, przecedzić, a po ostudzeniu zamrozić, osobno zaś zamrozić zaprawioną cukrem śmietankę. Kawę

wlać w filiżanki i na każdą włożyć łyżkę zamrożonej śmietanki.

743 Poncz zamrożony.

Funt otartego o cytrynę cukru zagotować z 2 kwaterkami wody wyszumować, wystudzić, wcisnąć sok z 3 cytryn, przecedzić, wlać do puszki od lodów i zamrażać jak zwykle. W czasie zamrażania wlewać po trochu butelkę wina reńskiego, kwaterkę najlepszego araku i kieliszek maraskino; wymięszać dobrze, a gdy zacznie gęstnieć podać w kieliszkach od szampańskiego wina.

744. Poncz rzymski zamrożony.

Funt cukru otrzeć o skorkę cytrynową lub pomarańczową, zalać 2 kwaterkami wody i zrobić syrop. Po wyszumowaniu ostudzić, wcisnąć sok z 2 cytryn i 2 pomarańczy, przecedzić wszystko przez sitko, wlać do puszki od lodów i wstawić w ceber kręcąc puszką. W czasie zamrażania wlać po trochu kwaterkę najlepszego araku i butelkę szampańskiego wina, a przed samem wydaniem dodać mocno ubitą pianę z 3 białek, wymięszać i nalewać w kieliszki od szampańskiego wina.

ROZDZIAŁ XIX.
KOMPOTY I SAŁATY.

745. Kompot z jabłek.

Ładne winkowate jabłka obrać z łupin, przekrajać na 4 części, wyjąć ze środka pestki i kłaść do zimnej wody żeby nie zczerniały. Na 10 dużych jabłek wziąść pół funta cukru i pół kwarty wody, zrobić syrop wrzuciwszy kawałek cynamonu i kilka goździków, połowę jabłek włożyć w syrop i jak się ugotują wyjąć ostrożnie durszlakową łyżką na salaterkę, wrzucić drugą połowę, po ugotowaniu wybrać, syrop przecedzić, przegotować i polać nim jabłka. W czasie gotowania można wlać kieliszek francuzkiego wina i wcisnąć sok z pół cytryny. Chcąc kompot elegancko podać, można salaterkę w koło ubrać galaretą jabłkową lub porzeczkową albo pomarańczowemi liśćmi, jabłka konfiturami i pomiędzy nie, włożyć parę ćwiartek pomarańczy.

746. Kompot z jabłek rumiany.

Jabłek bursztówek 10 obranych porozkrawać na części, pestki odrzucić, jabłka nalać szklanką wina francuzkiego białego, dodać pół funta cukru, cynamonu, goździków i ugotować na miękko. Potem połowę jabłek wyjąć na salaterkę, syrop zaś podpalić cukrem, resztę jabłek rozgotować na marmoladę, przetrzeć przez sito na wyjęte jabłka i podać razem w salaterce.

747. Kompot z jabłek suszonych.

Pół funta jabłek suszonych wypłókać, zalać półkwartą wody, włożyć ćwierć funta cukru, kawałek cynamonu i gotować. Gdy sos się wygotuje podlać jeszcze wody i dołożyć cukru, a gdy jabłka zupełnie miękkie będą wybrać na salaterkę, sos wysadzić i zalać nim jabłka. Na wierzchu ubrać w paski pokrajaną cytrynową skórką.

748. Kompot z gruszek.

Najlepsze na kompot gruszki są bergamoty, pasówki, cukrówki lub bąkrety. Gruszki obrać, odciąć do połowy ogonki, drugą połową oskrobać, gruszki przekroić na połowę, wybrać środek z pestkami i kłaść w zimną wodę z cytryną żeby nie zczerniały. Zagotować wody z cukrem, cytrynowym sokiem i trochę cytrynowej skórki, gruszki wrzucić i gotować dopóki miękkie nie będą, wtedy wyjąć na salaterkę, dodać jeszcze cukru, a jak się sos dobrze wygotuje polać nim gruszki.

749. Kompot z gruszek rumiany.

Robi się jak poprzedzający, z tą różnicą, że w czasie gotowania gruszek, syrop zapala się kawałkiem zrumienionego cukru, co mu nada kolor rumiany, a na salaterce kompot potrząsa się drobno usiekaną cytrynową skórką.

750. Kompot ze śliwek.

Zagotować wodę, wrzucić śliwki, a skoro popękają wyjąć i obrać ze skórki. Na kwartę śliwek zrobić z pół funta cukru syrop, wrzucić w niego śliwki, raz zagotować, wyjąć łyżką durszlakową, jeszcze wygotować i oblać nim ułożono na salaterce śliwki. Na kompot używają się węgierki—można robić z nieobieranych.

751. Kompot ze śliwek suszonych.

Śliwki wypłókać, nalać zimną wodą i gotować wolno z cukrem, cynamonem i cytrynową skórką dopóki sos nie zgęstnieje. Na dogotowaniu wsypać garść rodzenków bez pestek, potem wylać na salaterkę i ubrać skórką cytrynową w cienkie paseczki krajaną.

752. Kompot z gruszek suszonych.

Robi się tak samo jak poprzedzający, z tą różnicą, że się dłużej gotuje i nie kładzie się rodzenków.

753. Kompot z agrestu.

Bierze się agrest na wpół dojrzały, obiera z sypułek i parzy kilka razy wrzącą wodą. Na kwartę agrestu ugotować syrop z pół funta cukru i kwaterki wody, wrzucić do syropu agrest osiąknięty na durszlaku, zagotować kilka razy i wylać na salaterkę.

754. Kompot z wiśni.

Poucinać od świeżych wisien do połowy ogonki. Kwartę takich wisien ugotować w syropie z 6 łutów cukru nalanych kwaterką wody po połowie z winem białem. Po ugotowaniu wiśnie wyjąć, sos gotować jeszcze parę razy, a gdy zgęstnieje zalać nim ułożone na salaterce wiśnie.

755. Kompot z czarnych czereśni.

Na 2 funty czereśni wziąść pół funta miałkiego cukru, posypać nim ułożone na salaterce i obrane z pestek czereśnie, polać szklanką czerwonego wina i wycisnąć sok z 1 cytryny. Gdy tak poleżą godzinę wlać wszystko w rądel, zagotować, syrop zaprawić pół łyżeczką kartoflanej mąki, zagotować jeszcze raz i wylać na salaterkę. Po ostygnięciu oblać kompot kieliszkiem wiśniowego likieru i wydać.

756. Kompot z porzeczek.

Ugotować gęsty syrop z pół funta cukru, wyszumować, wrzucić weń obrane z gałązek porzeczki, zagotować raz i wylać razem na salaterkę.

757. Kompot z poziomek lub malin.

Zebrane czysto poziomki albo maliny wsypać w syrop urządzony jak powyżej, nie gotując wcale, zdjąć z ognia, a po upływie kwadransu, gdy dobrze przejdzie syropem wlać na salaterkę.

758. Kompot z winogron.

Wziąść niedojrzałych winogron, obrać z gron, włożyć w syrop z cukru, zagotować parę razy na wolnym ogniu, wyłożyć na salaterkę i przestudziwszy wydać.

759. Kompot z pomarańcz.

Obrane pomarańcze pokrajać w plasterki albo podzielić na cząstki i ułożyć na salaterce. Wycisnąć sok z 1 pomarańczy, dolać wody tyle, aby była kwaterka, przecedzić i zalać sokiem, pół funta cukru otartego o pomarańczową skórkę. Zrobić syrop, wyszumować i zalać nim ułożone na salaterce pomarańcze, które ubiera się konfiturami, brzegi zaś salaterki pomarańczowemi liśćmi.

760. Kompot z moreli lub brzoskwiń.

Morele przekroić, pestki wyjąć, zrobić gęsty syrop wrzucić weń morele, zagotować raz, syrop wygotować i zalać nim ułożone na salaterce morele same lub pomięszane z zimnemi owocami. Brzoskwinie do kompotu obierają się ze skórki.

761. Kompot z melona.

Piękny dojrzały melon obrać, pokrajać w zgrabne kawałki i ułożyć na salaterce. Mając przygotowany gęsty syrop zmięszać z cytrynowym sokiem i gorącym polać melona.

762. Kompot ananasowy.

Bery, bargamoty albo inne okrągłe gruszki obrać, rozkroić, wykroić środek z pestkami, nalać wodą, aby w niej zanurzone były, dodać cukru i gotować tak długo aż zczerwienieją. Dojrzały ananas rozebrać, pokrajać w cienkie plasterki i wrzucić na wrzący syrop z cukru i wody, zagotować raz, zestawić, przykryć, a gdy syrop trochę przestygnie przetrzeć przez sito i zalać

ułożone na salaterce gruszki, Syropem anansowym można także nalać kompot z brzoskwini, moreli, a nawet ze śliwek węgierek.

763. Kompot mięszany (*macédoine*).

Ułożyć na salaterce wszelkiego rodzaju owoce jakie tylko pora roku dostarcza, jako to: poziomki, maliny, morele, śliwki obrane z pestek i korzonków, melon pokrajany w kawałki, wszystko to posypać grubo cukrem i postawić na parę godzin w piwnicy; podając, polać likierem owocowym lub waniliowym i podać na deser przy obiedzie.

764. *Macédoine* z pomarańcz.

Parę jabłek obrać i obgotować w wodzie, aby nie były zbyt miękkie, a następnie pokrajać na cienkie plasterki. Na 4 jabłka wziąść tyleż pomarańcz, obrać ze skórki i z białych włókien, pokrajać w plasterki i ułożyć na salaterkę przekładając jabłkami i posypując pół funtem cukru. Na wierzch polać kieliszkiem dobrego araku i zostawić w zimnie na parę godzin. Podając, nakłaść dużo różnego rodzaju konfitur, wymięszać i podać na deser.

765. Marmelada z jabłek.

Jabłka obrać, ugotować z kawałkiem cynamonu i przetrzeć przez durszlak. Na kwartę marmelady wziąść pół kwarty cukru zmięszać i gotować mięszając dopóki nie zaczną gęstnieć. Wtedy wyłożyć na salaterkę, ubrać po wierzchu konfiturami i wydać zamiast kompotu.

766. Marmelada z wiśni.

Wiśni obrać z korzonków i z pestek, rozgotować na massę, potem przetrzeć przez sito, dodać cukru po-

dług upodobania, gotować znów dopóki nie zgęstnieje, wtedy wyłożyć na salaterkę, wystudzić i ubrać na wydaniu szatkowanemi migdałami.

767. Marmelada ze śliwek:

Dojrzałe śliwki węgierki rozgotować z kawałkiem cynamonu, po wyjęciu z nich pestek, potem przetrzeć przez sito, zmięszać z cukrem, gotować aż zgęstnieje, wyłożyć na salaterkę i wydać.

768. Kompoty pieczone.

Owoce przeznaczone na konfitury: brzoskwinie, morele, śliwki lub bery obrane ze skóreczki, a wiśnie, porzeczki lub truskawki oczyszczone układać w słojach miernej wielkości (najlepiej w słojach kamiennych z szyjkami, garłaczami zwanych), przesypując dobrze miałkim cukrem i uciskając trochę; gdy będą pełne zostawić na parę godzin, a gdy osiądzie znów dopełnić owocami i cukrem, obwiązać szczelnie papierem i pęcherzem po wierzchu i wstawić w piec gorący po chlebie, nie wyjmować aż ostygnie zupełnie. Taki kompot jest trwalszy jak inne, zachowuje smak i aromat właściwy i najłatwiejszy do zrobienia, wynagradza więc sowicie różnicę małą w ilości cukru, którego trochę więcej wychodzi, a że bez wody, więc trwa parę lat nawet w najlepszym stanie. Można jeszcze inaczej; zagotować gęsty ulep, biorąc tyle tylko do cukru wody, ile jej wsiąknie, zalać owoce aż do wierzchu, obwiązać szczelnie, wstawić do kotła wyłożonem sianem, zalać zimną wodą i gotować śliwki, od chwili zagotowania minut 10, wiśnie minut 15, maliny aby się tylko zagotowały; po zdjęciu z ognia nie wyjmować słoików aż zupełnie ostygnie.

SAŁATY.

769. Sałata głowiastą ze śmietaną.

Obrać sałatę z wierzchnich liści, pokrajać na 4 części, wypłókać parę razy w zimnej wodzie i otrząsnąć z niej dobrze, osolić, polać octem, niech tak postoi przez kwadrans. Potem ocet odlać, wlać parę łyżek kwaśnej śmietany, cukru, jeśli kto lubi, wymięszać, ubrać po wierzchu ćwiartkami jaj na twardo ugotowanych i podlać. Można do takiej sałaty domięszać ogórek pokrajany w plasterki, a po wierzchu posypać siekanym szczypiorkiem lub koprem.

770. Sałata z octem i oliwą.

Na 1 główkę sałaty bierze się 2 łyżki oliwy i 1 łyżkę octu: Posoliwszy sałatę, wodę odlać. Ocet z oliwą dobrze skłócić, oblać nim sałatę, wymięszać, dodać cukru, jeśli kto lubi ubrać jajami na twardo ugotowanemi i wydać.

771. Sałata zaprawiona żółtkami.

Utrzeć na salaterce 3 żółtka ugotowane na twardo, wlać 3 łyżki oliwy, małą łyżeczkę musztardy, łyżeczkę cukru, wymięszać wszystko razem i polać sałatę posoloną

poprzednio. Bardzo dobrą do sałaty jest też następująca zaprawa: 2 jajka ugotować na miękko, żółtka zlać do salaterki, dodać 4 łyżki oliwy, 2 łyżki octu, łyżeczkę cukru, ubić to widelcem na pianę, wlać do sałaty, wymięszać i podać.

772. Endywia, cykorya, roszponka i rzeżucha.

Każdą z tych sałat posolić na godzinę przed zaprawieniem, wodę zlać, ubić parę łyżek oliwy z octem, oblać sałatę, wymięszać i podać na jednej salaterce z innemi sałatami.

773. Sałata z kapusty czerwonej.

Poszatkować kapustę jak można najcieniej, wrzucić na gotującą się wodę, zagotować raz i natychmiast wodę odlać i kapustę wycisnąć, posolić, wziąść do jednej sporej główki pół szklanki octu, 3 łyżki oliwy i łyżkę cukru, wymięszać razem i polać kapustę. Kto woli sałatę jędrniejszą, niech sparzy ją tylko wrzącą wodą i trzyma w niej tak długo, dopóki nie ostygnie, a później postępować jak wyżej.

774. Sałata z kwaszonej kapusty.

Dobrze ukwaszoną białą kapustę zaprawić na salaterce oliwą, cukrem do upodobania. Można też dodać jedno poszatkowane jabłko.

775. Sałata z pieczonej kapusty.

Z zakonserwowanej na zimę pieczonej kapusty, wziąść 2 główki, parę jabłek i ogórków, uszatkować wszystko

drobno, zaprawić octem, oliwą i cukrem, ułożyć na salaterce i wydać.

776. Sałata z kartofli.

Ugotować na parze kartofle, pokrajać w cienkie plasterki, dodać parę drobno pokrajanych korniszonów, posolić, wymięszać z octem, oliwą i podać.

777. Sałata z kartofli ze śledziem lub z ogórkami.

Na pół garnca kartofli wziąść 2 śledzie. Ugotowane kartofle obrać z łupin i pokrajać w drobne plasterki lub kostkę; śledzie obrać z ości, usiekać razem z mleczkiem, wziąść korniszonów albo kwaszonych ogórków pokrajać w plasterki, marynowanych grzybków i rydzów pokrajanych w paski, dodać trochę gotowanej białej fasoli, buraków pokrajanych w paseczki, wszystko to wymięszać z kartoflami i ze śledziem, posolić, popieprzyć, wlać octu i oliwy i wydać. Bardzo dobrą jest także na post sałata z samych kartofli i ogórków kwaszonych, zamiast octu zaprawiona kwasem ogórkowym i oliwą, osolona i opieprzona trochę.

778. Sałata z kartofli z sardelami.

Ugotowane kartofle obrać, pokrajać w talarki, dodać trochę drobno usiekanych jabłek, parę usiekanych sardeli, tartej cebuli, soli, pieprzu, trochę cukru, octu i oliwy do smaku, wymięszać wszystko, ułożyć na salaterce i ubrać na wierzchu, ułożywszy w kratę obrane z ości sardele.

779. Sałata z marchwi.

Oskrobaną marchew ugotować w całości w wodzie z solą, odlać, pokrajać w cienkie plasterki, dodać jedną

usiekaną cebulę, wlać dwie łyżki oliwy, jedną łyżkę octu, posolić, popieprzyć i wydać. Zamiast cebuli można użyć szczypiorku i kopru.

780. Sałata z selerów.

Obrane i umyte duże włoskie selery ugotować z solą na miękko, obrać z łupin, włożyć w zimną wodę, żeby nie zczerniały, pokrajać w talarki, wlać octu, oliwy, pieprzu, wymięszać dobrze i ubrać z wierzchu kaparami.

781. Sałata ze strąków.

Młode strąki szablastego grochu obrać z sypułek i ugotować w wodzie osolonej na miękko, potem wystudzić, pokrajać cienko, zaprawić octem, oliwą i pieprzem i wydać. Najczęściej podaje się do baraniny.

782. Sałata ze szparagów.

Oczyszczone szparagi ugotować na miękko w osolonej wodzie, potem wyłożyć na półmisek główkami w środek. Skoro ostygną ułożyć pomiędzy szparagi sałaty głowiastej, oblać wszystko zaprawą zrobioną z octu z oliwą i wydać.

783. Sałata po angielsku.

Obrać marchwi, szparagów, selerów, kalafiorów, grochu zielonego cukrowego i kartofli, każdą z tych jarzyn ugotować z osobna w wodzie z solą, ułożyć warstwami w salaterce, na wierzch dać sardele pokrajane w paseczki, a osobno podać ocet i oliwę.

784. Sałata włoska.

Ugotować kilka czerwonych kartofli i pokrajać w plasterki, wypłókać główkę fryzowanej zielonej sałaty, cykoryi ogrodowej, pokrajać drobno, pokrajać również kilka minogów i kilka wymoczonych sardeli, wymięszać wszystko razem, zaprawić octem, pieprzem, oliwą i wydać.

785. Sałata z kalafiorów.

Obrane i wypłókane kalafiory ugotować w osobnej wodzie, wystudzić, podzielić na cząstki, zaprawić octem, oliwą, pieprzem i ułożyć na salaterce kwiatkami do góry.

786. Sałata mięszana z różnych jarzyn i piklów.

Kilkanaście kartofli, 1 burak ćwikłowy, garść fasoli białej, 2 selery, parę marchewek, wszystkie te jarzyny ugotować w osolonej wodzie każdą z osobna, a następnie obrać i pokrajać w paseczki. Wziąść po kilka sztuk korniszonów, rydzów, grzybków marynowanych, szarlotek, kaparów i jabłek, pokrajać drobno, zmięszać z poprzednio ugotowanemi jarzynami, zaprawić octem, oliwą, cukrem, pieprzem i wszystko wymięszać dobrze. Buraki włożyć na ostatku, żeby nie zafarbowały wszystkiego. Ułożyć na salaterkę i ubrać w kwatery, jedną kwaterę posypać zieloną świeżą pietruszką lub szczypiorkiem, a czwartą pokrajanemi rydzami. Można też robiąc sałatę każdą jarzynę osobno zaprawić octem, oliwą i na salaterce ułożyć kupkami, oddzielając każdy gatunek sardelami obranemi z ości. Pomiędzy jarzynkami można położyć na jedno

kupkę czerwoną kapustę przyprawioną wiadomym sposobem.

787. Mizerya z ogórków.

Obrane świeże ogórki pokrajać w cienkie plasterki, posolić dobrze, niech tak kilka minut poleżą, potem wycisnąć z nich słoną wodę, włożyć w salaterkę, oblać octem i śmietaną. Można też zaprawić mizeryę octem, oliwą i pieprzem jak inne sałaty.

ROZDZIAŁ XX.

DOŚWIADCZENIA GOSPODARSKIE.

788. O użyciu mięsa.

Każda gospodyni znać powinna zewnętrzne oznaki dobroci przeznaczonych do użytku przedmiotów, oraz czas w którym są najlepsze. Wiemy już po czem poznać można dobroć wołowiny; powinna mieć kolor mocno czerwony, a tłustość jasno-żółtą. Mięso z młodych wołów jest najsmaczniejsze i poznaje się po kolorze tłustości bardzo jasnym, prawie białym.

Najlepsze na rosół jest mostek lub krzyżówka.

Na sztufadę bierze się zwykle od zrazówki, a najdelikatniejszą częścią jest krzyżówka i polędwica.

Najsmaczniejsze mięso z cielęcia jest od 6 tygodni do 2 miesięcy.

W jatkach sprzedają obie pieczenie razem, nazywając tę część ćwiartką; łopatką zowie się wyższa część przednich nóg, a pieczeń zadnia ma dwie nazwy: część od krzyża z nerkami zwie się forszlagiem, od nogi zaś dyszkiem. Mostek, są to piersi, a na kotlety mięso z boków się bierze. Wszystkie części cielęcia, nie wyłączając amoretek, które są mleczem wyjętym z kości pacierzowej, ważną grają rolę w kucharstwie.

Baranina jest najlepsza od Ś-go Jana do jesieni. Trojakie pieczyste może być z baraniny: udzieć, górka i łopatka. Mięso bliższe kości jest najsmaczniejsze.

Wieprzowina najlepsza jest z młodych wieprzy, co się poznaje po cienkiej skórze. Prosię najlepsze na pieczyste jest dwutygodniowe.

789. O drobiu.

Kaczki dobre są już do zabicia w Lipcu tego roku, w którym się wylęgły; wiek poznaje się po grubości skrzydeł.

Indyki na pieczyste mogą być użyte tylko w pierwszym roku, później dobre tylko na potrawki.

Gęsi najlepsze są w Listopadzie, dobroć ich poznaje się po grubości skrzydeł.

Kury na pieczyste dobre są młode, gdy dobrze w pierze porosną; w czasie pierzenia nic nie warte. Ze starych kur dobre są rosoły. Kruchość kury poznaje się po grubości łap i szyi, kupując drób na to trzeba zwracać uwagę; stary drób ma nogi i szyję cienką, a mięso na udach jasno-fijoletowego koloru. Po tych samych oznakach można poznać młode i stare indyki; nie należy wybierać takich, które pióra na udach mają fijoletowe odcienia.

Gołębie wybierać takie, które skórkę na piersiach mają jasno-różową, u starych skóra nabiera ciemno-fijoletowego koloru.

790. O zwierzynie.

Sarny najlepsze są latem i ku jesieni. Mięso z nich najsmaczniejsze jest od trzech lat, co poznać można po tłustości grubej i połyskującej.

Zające podają się późną jesienią i w zimie. Poznaje się młodego zająca po skokach przednich, które łatwo zgiąć i złamać można, prócz tego młode mają kolana grube, szyję krótką i uszy miękkie.

Dziki dobre w pierwszych zimowych miesiącach.

Kuropatwy najlepsze są do roku. Młode mają skórkę na nogach ciemno-żółtą, u starych jest skórka sinawa lub ciemno-srebrna. Oprócz tego można się o wieku kuropatwy przekonać po piórach, u młodej są pióra nieco spiczaste, u starych okrągłe.

Dla rozpoznania kruchości drobnego dzikiego ptactwa, należy uważać czy na udku i pod skrzydłem skóra jest miękka.

791. O rybach.

Kupując ryby trzeba zwracać uwagę aby były świeże, gdyż nie świeże są bardzo niezdrowym pokarmem. Świeżość poznaje się po wypukłości oka i czerwoności skrzeli pod szczękami. Chcąc ryby żywe zachować na czas dłuższy, trzeba im włożyć w pyszczek kawałek chleba umoczonego w wódce.

Karpie niedobre są do jedzenia w Maju i Czerwcu, średniej wielkości są najsmaczniejsze. Szczupaki przez cały rok są dobre, wyjąwszy w Marcu. Liny niedobre w Czerwcu. Karasie niedobre w Maju i Czerwcu. Okonie niedobre w Kwietniu i w Maju. Węgorze najlepsze od Kwietnia do Czerwca. Miętusy najlepsze w Grudniu i Styczniu. Jesiotry i łososie najsmaczniejsze w Maju i Czerwcu. Pstrągi najlepsze w lecie. Śledzie najlepsze holenderskie; poznają się po białej skórce na brzuchu i niebieskawym grzbiecie. Dobre ostrygi mają skorupkę mocno ścieśnioną i jasną.

792. O jarzynach i grzybach.

Jarzyny najlepsze są prosto z gruntu, przechowane na zimę mogą tylko służyć jako garnitur do pieczystego. Marchew dobrą jest od Maja do Grudnia; wybierać należy czerwoną i niezbyt dużą. Kalarepa tylko bardzo młoda jest dobra. Jarmuż wtedy dobry, gdy przemarznie. Kalafiory najsmaczniejsze w Lipcu, Sierpniu i Wrześniu. Kapustę świeżą można mieć od Sierpnia do Grudnia. Szparagi można już mieć od połowy Kwietnia do połowy Czerwca. Karczochy najlepsze w Maju i w Październiku. Kartofle dobre przez cały rok dopóki nie zaczną wyrastać.

Co do grzybów, nie trzeba używać takich, które mają kolor czarniawy, siny i pstrokaty, gdy w dotknięciu lepią się, a w gotowaniu twardnieją. Wszystkie te oznaki niezabezpieczają jednak od licznych wypadków strucia się grzybami, dla tego ostrożność radzi, aby dla zupełnej pewności włożyć do gotujących się grzybów obraną cebulę; jeżeli ta w gotowaniu zczernieje, należy grzyby wyrzucić, gdyż niezawodnie znajdują się między niemi jadowite.

793. O korzeniach.

Jeśli cynamon po przełamaniu rozpada się w drobne kawałki nie jest dobry. Tak samo nie należy kupować goździków gdy są czarne i miękkie.

Kawa najlepsza gdy ziarnka są małe, blado-żółte, nieco zielonawe. Najlepsza oliwa poznaje się jeżeli po jej skłóceniu nie tworzą się bańki. Cytryny najlepsze są niewielkie, koloru paliowego i z cienką skórką.

794. Oznaczenie proporcyi.

Mięsa na rosół wołowego bierze się pół funta na osobę. Cielęciny funt na osobę. Kura starczy na zupę dla

5 osób. Pieczeni, bądź to wołowej, cielęcej, czy baraniej, jeżeli ma być główną potrawą liczy się na osobę 1 funt.

Indyk, jeśli duży i tłusty, starczy na 12 osób. Indyczka starczy na 8 osób.

Kurczęta, jeśli są małe, to się ich liczy po jednemu na osobę, jeżeli większe, to na 6 osób bierze się czworo.

Gołębi na osób 4 bierze się ośm. Jeśli jest więcej potraw, bierze się połowę.

Gęś starczy na 8, a kaczka na 3 osoby.

Kwiczoły, bekasy i drobne ptactwo bierze się na osobę po 3—4 sztuk.

Zając starczy na 6—8 osób.

Sarnia pieczeń podaje się na 12—14 osób.

Befsztyk albo kotlety wołowe liczy się pół funta na osobę jeśli się podaje z jarzyną.

Ozór wołowy wystarczy na 8 osób.

Wina do sosu szodonowego bierze się pół kwarty na 12 osób.

795. O użyciu dwu-węglanu sody.

Dwu-węglan sody ma bardzo liczne zastosowanie w gospodarstwie jako środek niweczący kwasy i zmiękczający. I tak: chcąc zapobiedz zwarzeniu się mleka lub śmietanki, najlepiej jest wsypać do mleka na koniec noża sody, wtedy nawet kwaskawa śmietanka się nie zwarzy. Aby naprawić smak w starem maśle, dobrze jest namoczyć go na noc w wodzie z sodą. Zachowując na drugi dzień rosół, należy go dobrze przecedzić i wsypać odrobinę sody. Gdy piwo w czasie gorąca kwaśnieje, dobrze jest wsypać do butelki trochę sody przed użyciem, a dawny smak przywrócony zostanie. Do kwaśnych zup owocowych, dla oszczędzenia cukru można wsypać trochę sody. Twarde, łykowate jarzyny daleko prędzej się gotują

jeżeli do wody wsypiemy sody, licząc do kwarty wody na koniec noża proszku. Tak samo soda może zmiękczyć twarde mięso ze starego bydła lub drobiu.

796. Pobielanie rądli.

Wyszorowawszy rądel roztapia się w nim tyle cyny, ile do pobielenia potrzeba. Skoro się roztopi, wsypać szczyptę soli amoniackiej i wiązką pakół rozetrzeć wewnątrz naczynia roztopioną cynę, dopóki nie przestanie przystawać do miedzi. Jeżeli się cyna nie bardzo przylepia do rądla, można dosypać jeszcze trochę soli amoniackiej, bo im większe naczynie, tem więcej cyny i soli do pobielenia potrzeba. Do pobielenia rądli używać najczyściejszej cyny angielskiej, gdyż cyna z ołowiem zmięszana, zarówno jak miedź jest szkodliwa dla zdrowia.

797. Ciele karmić aby było tłuste i smaczne.

Po urodzeniu się cielęcia, czwartego dnia wbija się jajko do mleka, którem poi się ciele i tak przez dni 4 wbijać po jednem jajku, a potem po dwa jajka przez dni 4, a po trzy już do zarżnięcia, to jest przez 2 tygodnie, nie daje się razem, ale w każdym czasie pojenia, a ciele ślicznie się ukarmi i mięso będzie najdelikatniejsze, jeżeli w niektórych miejscach nie poją cieląt, ale one same ssą krowy, to wlewać jajko w gardło i przytrzymać paszczę aby połknęło.

798. Kurczęta ze smakiem kwiczołów.

Gdy kurczęta same już jeść mogą dobrze, to jest, gdy mają 5 tygodni najmniej, dawać im kaszy jęczmiennej ugotowanej z jałowcem i wymięszanej razem dobrze, tem

karmić ze 3 do 4 tygodni, a będą miały smak kwiczołów i dobrze utyją.

799. Tuczenie drobiu: kur, kapłonów.

Wziąść 6 łutów jęczmiennej mąki przesianej, 6 łutów zmletego prosa, 6 łutów kukurydzy, 2 łuty masła i tyle mleka, aby lemieszka gęsta zrobiła się, dodać troszeczkę antymonium, porobić gałki, tak robić aby na jeden dzień tylko gałek wystarczyło, za napój daje się mleko słodkie wodę, a w przeciągu 2 tygodni doskonale ukarmią się.

800. Sposób karmienia indyka na Wielkanoc.

Zacząwszy karmić indyka przed Wielkanocą, daje mu się codzień, zwiększając od 1 do 27 orzechów włoskich, potem znów zmniejsza się, aby skończyć na 1. Następnie jak pierwej po 1 codzień przyczyniać, po 27 dniach po jednemu umniejszać. Indyk nie powinien siedzieć ale chodzić swobodnie. Oprócz orzechów dawać można mu pszenicę lub hreczkę, lecz zawsze zrana. Orzechy całe muszą być niezbyt wielkie, takowe macza się w wodzie i wkłada się indykowi w gardło, a on połknie i nic jego gardłu szkodzić nie będzie.

Także dobrze ukarmiają się indyki następującym sposobem: zgotować jaglanej kaszy na mleku gęsto, porobić gałki i temi napychać indyka, aby pełne było gardło, nie pierwej jednak drugi raz karmić, aż te gałki strawi, że ich nic w gardle nie będzie. Dobrze robić gałki z pszennej mąki razowej wysianej, a także dobrze grysem zamięszanym z wodą. Na stół wielkanocny bierze się do karmienia indyk dwu letni, bo taki lepiej się utuczy, chcąc aby

indyk był tłusty, trzeba zaczynać karmić pierwszego tygodnia postu.

801. Naprawienie smaku starego masła.

Masło rozdrobić w kawałki, nalać słodkiem mlekiem, włożyć w kieszankę i wybijać pół godziny; następnie przemyć w kilku wodach, a zupełnię dobrego smaku nabierze. Chcąc naprawić masło świeże ale jełkie, należy go kilka razy przemyć w wodzie z octem.

802. Odświeżanie starych bułek.

Stare bułki zmaczać całe wodą, wsadzić pod blachę w angielskiej kuchni lub w piec pokojowy ciepły, a po paru minutach będą zupełnie jak świeże. Chleb czerstwy posmarować wodą, włożyć do pieca i po paru godzinach wyjąć.

803. Sposób odświeżania bab.

Babę owinąć w parę arkuszy bibuły umoczonej w wodzie i wstawić do pieca na pół godziny.

804. Zachowanie mięsa w świeżości.

Kawał świeżego mięsa natrzeć dobrze proszkiem kwasu salicynowego, owiązać lekko w serwetę i powiesić w chłodnem i przewiewnem miejscu. W ten sposób może się zachować w świeżości do tygodnia. Chcąc także bity drób lub inne mięso zachować od zepsucia w pośrodku i na wierzchu sypać paloną kawę w proszku.

805. Sposób suszenia nóżek cielęcych.

Oczyszcić dobrze nóżki cielęce za pomocą noża, nie używając wody, powyjmować kości, mięso ponawlekać na patyki i suszyć nad kominem lub piecem. Biorąc do użycia sparzyć i gotować jak zwykle na sztam, tylko więcej nóżek trzeba brać, zamiast czterech, sześć.

806. Sposób zafarbowania galaret.

Robiąc galarety ze sztamu z nóżek cielęcych farbuje się na czerwono za pomocą alkiermasu, którego dostanie w aptece. Farbując na żółto trzeba utrzeć marchew, włożyć w sitko i przez nie przelać galaretę. Chcąc mieć zieloną galaretę, wziąść młodego szpinaku albo owsa, co dopiero puścił z ziemi, utłuc w moździerzu i tym wyciśniętym sokiem zafarbować zrobioną galaretę.

807. O wanilii.

Najlepiej jest wziąść kilka lasek wanilii, ułożyć w puszkę blaszaną, przesypując tłuczonym cukrem, który tak przejdzie zapachem, że bez wanilii można go używać do legumin, kremów i t. p. Potrzebując w większej ilości, naprzykład do ciasta, trzeba wanilię połamać na kawałki, tłuczek od moździerza posmarować młodem masłem i tłuc jak zwykle. Gdy się roztłucze na włóna, wrzucić parę kawałków cukru i rozcierać z nim wanilię tłuczkiem po moździerzu, następnie przesiać, a pozostałe kawałki jeszcze przetłuc. Wanilii nigdy nie należy suszyć, bo przez to traci wiele na zapachu.

808. O podawaniu pomarańcz.

Najładniej wygląda, gdy pomarańcze podają się na pięknych kryształach w wysokie stosy ułożone, lecz to przedstawia pewne niedogodności, gdy goście sami muszą obierać ze skórki, cukrować, co szczególniej w Grudniu, Styczniu i Lutym jest niezbędne, gdyż pomarańcze są tak kwaśne, że je bez cukru jeść nie można. W tym czasie najwłaściwiej jest, obrawszy poprzednio ze skóry i naskórka białego pokrajać w plasterki, mocno ocukrzyć i ułożyć na salaterkach lub małych talerzykach, ubierając po wierzchu pokrajane w paski, smażoną w cukrze skórkę pomarańczową. Na wiosnę, gdy pomarańcze już słodkie, chcąc i stół niemi ubrać i nie robić gościom ambarasu, należy każdą nadkroić na cztery części, skórkę wierzchnią obrać, zostawiając u dołu połączone skórki, a pomarańczę samą palcami z wierzchu rozdzielić na cząstki, nie rozłączając ich do końca, złożyć następnie w całość i układać w koszyki jak całe. Obok postawić miałki cukier na kryształowym talerzyku. Można podać także w ten sposób, aby dwie połówki skórki tworzyły dwie oddzielne miseczki, w takowe wkładać rozdzielone cząstki, kładąc je na wierzch wypukłą stroną, co ma pozór miseczki, dla każdego oddzielnej z połową obranej pomarańczy.

809. O podawaniu owoców.

Owoce podają się w koszykach srebrnych, kryształowych albo na tacach, w każdym razie nie należy każdego gatunku oddzielać, tylko wszystkie razem gustownie ułożyć na winogronowych liściach, któremi wykładając dno koszyka lub tacy, niech się zwieszają aż po za brzegi. Jabłka, gruszki, piękne gatunki śliwek, a na wierzchu gdzie

niegdzie winne grono, tak ułożone owoce służą do ozdoby stołów i przedstawiają miły dla oka widok.

810. Przechowanie skórki pomarańczowej.

Trzeba skórkę starannie obrać z białych włókien, pokrajać na cienkie paseczki i układać w słój, przesypując miałkim cukrem. Z czasem utworzy się gęsty syrop, który przejęty zapachem pomarańcz może być użyty do komputów i legumin.

811. Sposób przechowania cytryn.

Ceny cytryn nie jednakowe są przez cały rok, można więc sobie zrobić z nich zapas, układając w piasku, w suchem, przewiewnem miejscu, lub też powrzucać w przewróconą do góry miotłę, owinąwszy każdą w bibułę.

812. O przechowaniu jaj.

Najtańszy i najpraktyczniejszy sposób przechowania jaj jest wybrać o ile możności najświeższe, ułożyć w glinianem naczyniu i nalać wodą rozrobioną wapnem. Dobrze jest także trzymać jaja w suchym popiele.

813. Porównanie wagi z miarą, w zastosowaniu do kuchennych potrzeb.

Funt masła po sklarowaniu daje pół kwarty płynu, łyżka masła po sklarowaniu waży 2 łuty, łyżka masła su-

rowego waży 2 łuty—czubato nabrana 3 łuty. Kwarta mąki czubato nabrana waży funt i 8 łutów, pół kwarty czubate można liczyć za trzy ćwierci funta, a szklanka strychowana ma 10 łutów. Łyżka mąki strychowana waży 1 łut, czubato nabrana 2 łuty. Funt cukru daje pół kwarty utartego lub mączki cukrowej, szklanka więc będzie miała pół funta a łyżka 3 łuty. Szklanka tartej bułki równa się 8 łutom, łyżka czubato nabrana ma półtora łuta. Szklnaka mąki kartoflanej 12 łutów.

CZĘŚĆ DRUGA.

ROZDZIAŁ I.

PIECZENIE CHLEBA I BUŁEK.

814. Chleb wiejski na kwasie.

Chcąc żeby chleb pytlowy się udał, trzeba wprzód dobrze dzieżę zakwasić, piekąc w niej kilka razy chleb razowy i zostawiony do niego kwas rozrzedzić ciepłą wodą i rozczynić nią połowę mąki przeznaczonej na pieczenie, biorąc na garniec mąki kwartę wody. Dzieżę nakryć, postawić w cieple i zostawić na 2 godziny. Potem robić okrągłe bochenki, ogładzić je na stolnicy, a jak trochę podrosną kłaść na łopatę, smarować ciepłą wodą i wsadzać do gorącego pieca. Chcąc aby skórka była gładka, chrupiąca, dobrze jest wygotować pęczek siana i tą wodą smarować chleb. Po godzinie wyjąć bochenki, posmarować znów gorącą wodą i przesadzić, kładąc wpierw bochenki, które były z brzegu. Chleb pytlowy trzeba ko-

niecznie solić, na garniec bierze się 2 łuty soli, a kto lubi może dodać kminku.

815. Chleb zaparzany.

Połowę mąki zaparza się ukropem na ciasto rzadkawe. Skoro ostygnie wlać zakwas zostawiony z poprzedniego pieczywa, wymięszać dobrze, dzieżę zakryć i postawić w cieple na całą noc. Na drugi dzień wsypać resztę mąki, soli, kminku, wygnieść ciasto tak dobrze, żeby aż od rąk odstawało i zostawić go jeszcze na parę godzin; gdy dobrze podrośnie robić na stolnicy bochenki, posmarować wodą lub piwem i postawić w ciepłem miejscu do podrośnięcia, potem kłaść na posypaną mąką łopatę, smarować jeszcze każdy letniem piwem lub wodą i wsadzić do pieca. W godzinę przesadzic chleb i znów oblać ciepłą wodą. W piecu powinien zostać najmniej 2 godziny. Skoro będzie lekki, to znać, że upieczony. Przed wsadzeniem trzeba piec wypróbować, wrzucając garść mąki. Gdy się zrumieni a nie zczernieje, można chleb wsadzać. Jeżeliby się bochenki zanadto rumieniły otworzyć piec, a przynajmniej wyjąć cegłę, która zwykle nie jest wmurowana nad drzwiczkami, jeśliby zaś piec był za chłodny; trzeba żaru na przód pieca przygarnąć.

816. Chleb wiejski na drożdżach z serwatką.

Na garniec mąki bierze się 4 łuty drożdży, kwartę serwatki i 2 łuty soli. Mąkę rozczynia się drożdżami i serwatką, która nie powinna być kwaśną i zostawia się aby podrosło na godzinę. Później się dosypuje reszta mąki, serwatka, sól i kminek wygniata się doskonale i zostawia w cieple na 6 godzin. Gdy się dobrze ruszy, wtenczas robią się bochenki, układają na stolnicy i stawiają w ciepłe

miejsce. Po godzinie gdy podrosną, smaruje się piwem i wsadza do pieca na 2 godziny, w czasie tym przesadza się bochenki. Piec powinien być bardzo gorący.

317. Bułki bez jaj codzienne.

Na garniec mąki wziąść 5 łutów drożdży, kwartę mleka, pół funta roztopionego masła, kubek cukru i trochę soli. Najprzód rozpuścić w mleku drożdże, wlać powoli w mąkę, mięszając łyżką, żeby gruzołków nie było, a mąki zabierając tylko połowę. Przypruszyć rozczyn zlekka mąką, przykryć i postawić w ciepłem miejscu. Gdy się ruszy wlać masło, cukier i sól, wgnieść resztę mąki i tak długo wygniatać ciasto, aby aż od rąk odchodziło. Wtedy znów postawić w cieple, a gdy ciasto podrośnie, robić okrągłe bułki i kłaść na blachy posypane mąką, na których jeszcze powinny podrosnąć. Przed wsadzeniem do pieca posmarować żółtkiem rozbitem z wodą. W piecu stać powinny godzinę.

818. Bułki oszczędne.

Garniec mąki, 5 łutów drożdży, kwarta mleka, 5 jaj, kwaterka sklarowanego masła, pół szklanki cukru, trochę czarnuszki i soli. Mąkę przesiać do niecki, wlać ogrzane mleko, rozpuszczone drożdże, wymięszać z połową mąki, żeby nie było gruzołków, przykryć i zostawić, żeby podeszło. Skoro rozczyn podrośnie, mąkę przymięszać, wybić mocno, wlać żółtka ubite z cukrem do białości, wsypać czarnuszkę, sól, pianę ubitą z białek, wygnieść aż od rąk odchodzić będzie, w końcu wlać masło, wymięszać i zostawić żeby podrosło. Potem robić bułki, kłaść na blachy wysmarowane masłem, skoro podrosną posmarować żółtkiem rozbitem z wodą i wstawić na godzinę do pieca.

819. Bułki parzone bez jaj i masła.

Kwartę przesianej mąki zaparzyć pół garncem mleka i mięszać póki nie ostygnie. Wlać 12 łutów drożdży, wymięszać, posypać mąką i zostawić żeby ruszyło. Jak podejdzie wlać kwartę ciepłego mleka, soli, do smaku kminku, mąki kwart 10, mięszać dobrze i wybijać, póki ciasto nie będzie gładkie, potem postawić, a jak dobrze podejdzie robić bułki, niech jeszcze podchodzą na blachach, potem posmarować jajkiem i wstawić w piec na godzinę.

820. Bułki z dynią.

Obraną ze skóry i ze środka dynię czyli banię, lub inaczej harbuza pokrajać w kawałki, nalać gotowanem mlekiem tyle, aby objęło banię i dusić póki nie zmięknie, potem przecisnąć massę przez gęste sito i używać do ciasta, zamiast jaj biorąc pół kwarty tej massy do garnca mąki, co odpowiada 15 żółtkom. Smak ma bardzo przyjemny, jednak do bab używać bani nie należy, gdyż jest ciężka i ciasto delikatne może się nie udać, dla tego i do bułek brać trzeba więcej drożdży i tak: Garniec mąki rozrobić 3 kwaterkami mleka i 6 łutami drożdży, postawić w cieple żeby podeszło. Gdy się podniesie wlać pół kwarty przetartej bani, kubek tłuczonego cukru i szlankę sklarowanego masła, oraz trochę soli i trochę gorzkich migdałów dla zapachu, wygnieść doskonale i znów postawić w cieple, a skoro rosnąć zacznie, robić bułki, układać na blasze, postawić jeszcze do wyrośnięcia, a w końcu smarować jajkiem i stawiać w piec na godzinę.

821. Bułki z białkami do prędkiego użycia.

Garniec mąki, 4 szklanki mleka, 5 łutów drożdży, trochę soli, rozbić dobrze, niech podchodzi, potem wsypać

kubek cukru, pianę mocno ubitą z kwarty białek, włożyć trochę migdałów dla zapachu, wlać pół kwarty roztopionego masła, dosypać tyle mąki, ile potrzeba do zrobienia bułek, wyrobić doskonale, a skoro ciasto podejdzie, robić bułki, smarować rozbitem jajkiem i wsadzać do pieca.

822. Bułki parzone nieczerstwiejące.

Pół garnca mąki zalać kwartą wrzącego mleka i postawić w cieple. Gdy ostygnie, rozetrzeć żeby nie było gruzołków, dodać 2 kwarty ciepłego mleka, drożdży 12 łutów, 2 szklanki cukru i rozczynić z mąką. Skoro podejdzie dodać mąki, aby ciasto było gęste jak na bułki, wlać 3 szklanki sklarowanego masła i postawić w cieple, a jak ciasto podrośnie, robić bułki, kłaść na wysmarowane masłem blachy, dać trochę podejść, smarować żółtkiem i wsadzić w piec na godzinę.

823. Bułki wiejskie codzienne.

Garniec mąki rozczynić 3 kwartami mleka i 5 łutami drożdży, jak podrośnie dodać 8 całych jaj, półkwaterek roztopionego masła, anyżku albo czarnuszki i wyrabiać dobrze rękami, z tego ciasta robić bułki, kłaść na posypane mąką blachy, a jak podrosną smarować jajkiem i kłaść w piec na godzinę.

824. Bułki podchodzące w zimnej wodzie.

Kwaterkę mąki zaparzyć kubkiem wrzącego mleka, jak przestygnie wlać 6 łutów drożdży, rozbić i zostawić

żeby podeszło. Potem wlać 2 kubki żółtków i 1 kubek całych jaj, oraz 2 kubki mleka, dosypać mąki tyle, jak na delikatne bułki i mocno ciasto wyrobić. Wsypać półtora kubka cukru, skórki cytrynowej dla zapachu, w końcu wlać kubek roztopionego masła i wszystko dobrze wymięszać. Wysmarować surowem masłem serwetę, włożyć do niej ciasto, zawiązać lekko, aby zostało miejsce na podchodzenie ciasta i włożyć na 3 godziny w ceber zimnej wody. Skoro na wierzch wypłynie, wyjąć z wody ciasto, robić bułki, kłaść na blachy, a gdy trochę podrosną, posmarować jajkiem i wstawić do pieca.

825. Bułki wiejskie lepsze.

Żółtek 15 utrzeć z 2 szklankami cukru do białości, wziąść 7 szklanek mleka, 10 łutów drożdży, kubek masła sklarowanego i mąki 2 garnce. Rozczynić ciasto ciepłem mlekiem, wlać żółtka, drożdże, wsypać soli, rozetrzeć, żeby klusek nie było i zostawić niech podejdzie. Potem wgnieść wszystką mąkę, wlać masło, ubitą pianę z białek i znów dać podrosnąć, potem robić bułki, kłaść na blachy wysmarowane masłem, a jak podrosną smarować żółtkiem i ostrożnie kłaść do pieca.

826. Strucle postne.

Garniec mąki rozczynić kwartą letniej wody lub makowego mleka i 4 łutami drożdży, wybić mocno, żeby od rąk odstawało, wsypać soli, anyżku albo czarnuszki, wymięszać i postawić w cieple żeby wyrosło. Potem brać po kawałku ciasta, rozwałkować lekko na stolnicy i robić długie strucle. Jak podrosną na blasze posmarować wodą, posypać czarnuszką i wstawić w piec na 3 kwadranse.

827. Strucle maślane.

Garniec mąki rozczynić pół kwartą letniego mleka, wlać 8 łutów drożdży rozmoczonych w szklance mleka, wymięszać, posypać mąką i zostawić aby podrosło. Gdy ciasto ruszy, wlać w środek pół kopy rozbitych żółtek, pół kwarty sklarowanego masła, wsypać funt cukru z wanilią, trochę soli, rodzenków, wybijać dobrze rękami, dobierając resztę mąki, potem przykryć i zostawić w ciepłem miejscu. Jak podrośnie porobić na stolnicy strucle, kłaść na blachy wysmarowane masłem, a jak trochę podejdą, smarować żółtkiem rozbitem z wodą, osypać krajanemi migdałami i wstawić do pieca na godzinę. Po wyjęciu osypać cukrem lub oblać przezroczystym lukrem. Gorsze strucle można robić podług któregokolwiek przepisu podanego na pieczenie bułek.

828. Strucle z makiem.

Funt maku namoczyć na parę godzin, potem sparzyć, odlać i uwiercić w donicy z cukrem, dodając kilkanaście gorzkich migdałów utłuczonych na massę. Wziąść kawał ciasta przyrządzonego jak na poprzednie strucle, rozwałkować na stolnicy, podsypać trochę mąki, po rozwałkowaniu ciasta ułożyć grubą warstwę maku, biorąc funt na jedną struclę, można jeszcze posypać rodzenkami bez pestek, ciasto zawinąć jak strucle, położyć na blachę wysmarowaną masłem, a jak trochę podrośnie posmarować żółtkiem i wstawić do gorącego pieca, gdzie powinny stać dłużej jak poprzedzające strucle, przynajmniej trzy kwadranse. Po wyjęciu z pieca posmarować gęstym przezroczystym lukrem.

829. Strucle z massą migdałową.

Funt migdałów słodkich i kilkanaście gorzkich sparzyć, obrać i utłuc na massę skrapiając wodą. Gdy wszystko utłuczone, domięszać łyżkę suchych konfitur i tę massę ułożyć na rozwałkowane ciasto jak na strucle maślane, ugładzić nożem, zawinąć, położyć na blachę, a skoro podrośnie posmarować żółtkiem i wstawić do pieca na 3 kwadranse. Po wyjęciu posmarować przezroczystym lukrem, który na gorącej strucli zaraz ostygnie.

830. Strucle parzone.

Pół kwarty mąki zaparzyć pół kwartą mleka i rozbić, a gdy ostygnie wlać 8 łutów drożdży, wymięszać i postawić żeby podrosło. Gdy ciasto ruszy, wlać pół kopy ubitych żółtek albo 20 żółtek i tyleż białek ubitych na pianę, pół kwarty masła sklarowanego, funt utłuczonego cukru z wanilią, trochę soli, dosypać 3 i pół kwart mąki, wybić doskonale i dalej postępować jak przy struclach maślanych, uważając, żeby ciasto nie było za rzadkie, bo się łatwo rozlewa w rośnięciu. Z tego ciasta można robić strucle z massą migdałową lub z makiem.

831. Ciasto maślane na małe bułeczki, plecionki, briosze i t. p. pieczywo.

Dwie kwarty letniego mleka, trochę soli, 10 łutów drożdży rozbić z mąką i zostawić w cieple, aby się ciasto podniosło. Gdy z wierzchu ciasto popęka, wlać 20 żółtek ubitych do białości z 2 szklankami cukru, wybijać dobrze, wlać pianę ubitą z pozostałych białek, dodać tyle mąki, aby ciasto było gęste jak na bułki, w końcu wlać 3 szklanki topionego masła, trochę cytrynowej skórki, gorzkich

migdałów i wybijać ciasto dopóki od rąk odchodzić nie będzie. Wtedy przykryć i zostawić w cieple żeby podrosło, a potem brać z ciasta po kwałku, wałkować na stolnicy wałeczki, grubsze po środku niż na końcach i splatać jak warkocz 3 wałeczki razem. Ułożyć na blasze wysmarowanej masłem i osypanej mąką, a gdy podrosną ciasteczka, smarować rozbitem jajkiem, osypać cukrem, cynamonem zmięszanym z rodzenkami drobnemi, siekanemi migdałami i wstawić na trzy kwadranse do pieca. Z tego samego ciasta robią się małe bułeczki, biorąc ciasta wielkości orzecha włoskiego, zgnieść lekko od spodu, układać na blasze, gdy podrosną smarować żółtkiem i stawiać do pieca.

832. Papatacze.

Ciastka te urządzają się z tego samego ciasta następującym sposobem: Wziąść kawałek ciasta, rozwałkować na stolnicy na cienki placek, posmarować sklarowanem masłem, posypać czarnemi rodzenkami zmięszanemi z cukrem i cynamonem. Zwinąć placek szczelnie w trąbkę i krajać z niego kawałki na 2 palce szerokie, które układać na blasze, posmarować jajkiem, osypać cukrem z cynamonem i wstawić w piec na pół godziny.

833. Strucle postne z makiem.

Pół garnca makowego mleka zagrzać i rozrobić 3 kwarty mąki, dodawszy 10 łutów drożdży i szczyptę soli, rozbić wszystko żeby nie było gruzołków, posypać mąką, nakryć i zostawić żeby podeszło. Gdy ciasto z wierzchu popęka, rozbić, wsypać cukru pół funta lub więcej do upodobania i wymięszać tyle mąki wybijając mocno, aby ciasto nożem krajać się dało, nie zostawiając na niem śladów,

wsypać dobrą szklankę szarego maku, wymięszać dobrze i zostawić w ciepłem miejscu żeby podrosło. Potem robić strucle zwyczajną formą, albo zrobić na stolnicy 3 wałeczki w środku grubsze jak po bokach, spleść warkocz, ułożyć na blachy wysypane mąką, skoro podejdą posmarować wodą, posypać makiem, cukrem i wsadzić w piec.

834. Obwarzanki zwyczajne.

Garniec wody rozczynić letnią osoloną wodą i 4 łutami drożdży. Gdy ciasto ruszy, wyrobić mocno i dać podejść powtórnie, potem robić obwarzanki proste lub kręcone i wrzucać do gotującej się wody. Jak wypłyną, wyjmować kijkiem, kłaść na blachę i do pieca, a skoro się zrumienią wyjąć. Można kładąc do pieca posypać czarnuszką lub makiem.

835. Obwarzanki drobne.

Kwartę mąki, pół funta cukru, trochę skórki cytrynowej lub gorzkich migdałów i 6 całych jaj zagnieść na ciasto twarde jak na makaron, robić z tego niewielkie obwarzaneczki, puszczać na wrzącą wodę i wybierać łyżką durszlakową jak na wierzch wypłyną. Kłaść na przetak, przelać zimną wodą, potem układać na deskę i wstawić w piec do zrumienienia.

836. Obwarzanki parzone.

Pół kwarty wody zagotować z kwaterką masła sklarowanego i łyżką cukru; w gotującą się wsypać pół kwarty mąki, mięszając, gotować dopóki od rądla odchodzić nie będzie. Wtedy odstawić, wystudzić, rozbić po jednemu 10 jaj i wsypać pół kwaterek cukru, wymięszać doskonale, brać po kawałku ciasta, utarzać na stolnicy w mące, robić wałeczki, utarzać całe w cukrze z migdałami siekanemi, robić obwarzanki, układać na blasze i wstawić w piec do zrumienienia.

837. Obwarzanki z makiem.

Wziąść półtory kwarty mąki, półkwaterek drożdży, kwaterkę mleka, kwaterkę surowego masła, kwaterkę szarego maku, osolić i zagnieść, robić z ciasta nieduże obwarzanki, posmarować jajkiem, osypać makiem i wsadzić do pieca.

838. Rogaliki do kawy.

Do kwarty mąki jaj 4, łyżkę drożdży, pół kwaterki masła solonego surowego, cukru pół kubka, to wszystko zagnieść, potem wyrabiać rogaliki, jak wyrosną posmarować jajkiem i do pieca wstawić.

839. Rogale zwyczajne.

Pół garnca mąki rozczynić kwaterką mleka i 3 łutami rozpuszczonych w szklance mleka drożdży, ubić 4 jaja, dodać 12 łutów masła surowego i trochę soli, zagnieść to razem, dać podrosnąć w cieple, potem rozwałkować cienko, krajać czterograniaste kawałki i zwijać w kształt rogali zaczynając od rogu. Potem zgiąć, ułożyć na blasze wysypanej mąką, posmarować jajkiem i wstawić w piec na 20 minut,

840. Rogale maślane.

Ćwierć funta sklarowanego masła uwiercić do białości skrapiając wodą, wlać 4 ubite jaja kwaterką ciepłego

mleka, 1 łut drożdży, trochę soli, cukru i pół kwarty mąki. Wyrobić to na pulchne ciasto, rozwałkować, pokrajać na kwadratowe kawałki, nałożyć konfiturami, makiem lub migdałową massą, pozawijać, wygiąć w podkowę, ułożyć na wysmarowaną masłem blachę, posmarować masłem i wstawić do wolnego pieca.

841. Sucharki karlsbadzkie.

Jaj całych 10 rozbić do białości z funtem tłuczonego cukru, dosypując po trochu półtory szklanki mąki, oraz dla zapachu wanilii lub cytrynowej skórki, wymięszać, wylać na blachy wysmarowane sklarowanem masłem i wstawić do gorącego pieca. Skoro nabierze rumianego koloru wyjąć, pokrajać na kawałki i ususzyć w letniem piecu.

842. Sucharki wiedeńskie.

Kwarta mąki, 1 jajko, szklanka śmietanki, łyżka masła, pół szklanki cukru i półtora łuta drożdży. Połowę mąki rozczynić z ciepłą śmietanką, w której masło rozpuścić i zmięszać z drożdżami. Skoro ciasto podrośnie, rozwałkować je grubo, posmarować roztopionem masłem, złożyć na wpół, foremką wykrawać sucharki, dać im podrosnąć, potem posmarować jajkiem i na blachach upiec. Gdy będą gotowe rozłamać na połowę, posypać cukrem z cynamonem i jeszcze włożyć do pieca dla obsuszenia.

843. Sucharki zdrowia.

Kwaterkę mąki zaparzyć kwaterką gorącego mleka, gdy wystygnie wlać 2 łuty drożdży, wymięszać i zostawić żeby ruszyło, 8 żółtek ubić do białości z 3 łyżkami cukru, wlać w ciasto, dodać pół funta masła surowego, trochę

soli, dobrać 3 kwaterki mąki i wyrobić ciasto tak, aż od ręki odchodzić będzie. Wtedy zostawić znów żeby podrosło, a potem brać kawałki ciasta wielkości dużego orzecha włoskiego, robić okrągłe bułeczki podwijając pod spód ciasto, żeby gładkie było z wierzchu, układać na blachę wymarowaną masłem, a gdy podrosną smarować jajkiem rozbitem z wodą i wstawić w piec na 10 minut. Po wyjęciu, gdy wystygną, pokrajać na pół bardzo ostrym nożem i włożyć jeszcze do pieca dla obsuszenia. Po przekrajaniu można obsypać grubym cukrem i cynamonem. Sucharki te bardzo długo zachować się dają.

844. Sucharki na pianie.

Ubić pianę z 10 białek, wlać 6 łutów drożdży, wsypać trochę mąki, wymięszać dobrze, osypać z wierzchu mąką i postawić w cieple żeby ciasto podeszło. Skoro się ruszy wsypać szczyptę soli, wlać 10 żółtek ubitych z cukrem do białości, pół kwarty letniego mleka, wymięszać dobrze, dobierając tyle mąki, aby dały się robić małe bułeczki, wybijać aż od rąk ciasto odchodzić będzie, wlać półtory kwaterki sklarowanego masła, wymięszać i dać podejść. Potem robić bułeczki, kłaść na blachę, jak podrosną posmarować jajkiem i wstawić do niezbyt gorącego pieca. Upieczone rozrzynać prędko, umoczyć w śmietance, osypać cukrem i podsuszyć.

845. Sucharki wiejskie.

Dwie szklanki letniej śmietanki posolić, wlać 3 łuty drożdży i rozczynić mąkę. Gdy się podniesie wlać szklankę sklarowanego masła, 10 żółtek ubitych do białości z kwaterką cukru i tyle mąki, aby się dały robić małe bułeczki, wyrobić doskonale, a skoro podrośnie robić małe

bułeczki, układać na blasze, a jak podejdą posmarować jajkiem i wstawić do pieca. Po upieczeniu przekrajać na połowę, osypać cukrem i obsuszyć w piecu.

846. Sucharki bez jaj.

Garniec mąki rozczynić kwartą mleka i kwaterką drożdży, jak podrośnie dodać cukru kwaterkę i funt świeżego surowego masła, wygnieść dobrze, a potem robić bułeczki, dać im podejść na blasze, włożyć do pieca, po wyjęciu przekroić ostrym nożem, posypać cukrem i obsuszyć w piecu.

ROZDZIAŁ II.

CIASTA WIELKANOCNE.

847. Uwagi o pieczeniu bab.

Głównym warunkiem udania się bab, jak i wszelkich ciast drożdżowych są same drożdże, potem suchość mąki, następnie wybijanie ciasta, w końcu utrafienie temperatury pieca. Piec należy bardzo mocno napalać na baby, lepiej go potem przez wymiatanie trochę przestudzić, gdyż dobrze napalony dłużej jednostajny stopień ciepła zatrzymuje, co jest koniecznem dla ciast drożdżowych, które jeszcze w piecu rosnąć i prędko upiec się powinny. Palić w piecu najlepiej sosnowem, długiem, cienko rąbanem drzewem; po wypaleniu węgle rozrzucić na cały piec i nie zaraz wygarniać, żeby się dobrze dno pieca wygrzało. Po wymieceniu węgli, próbować piec w ten sposób: wrzucić garść mąki, jeśli trzaska i pali się, to za gorący, jeśli rumieni się tylko, wtenczas można wsadzić baby, które zwykle pieką się godzinę. Jeżeli drożdże są dobre, to całe pieczywo bab z wybijaniem trwa godzin 8, gdy jednak pomału rośnie, to może się przewlec i do 12 godzin. Temperatura gdzie

ciasto się wyrabia i rośnie powinna być od 20 do 25 stopni Reaumura. Wszelkie przyprawy do ciasta, jako to: rodzenki, migdały, powinny być dzień przed tem przygotowane, cukier utarty i przesiany, migdały sparzone i utłczone, a mąka przesuszona, przesiana i ogrzana. Jaja do ciasta trzeba starannie oddzielać od żółtek, a żółtka od zarodków, które ociążają ciasto. Żółka trzeba dobrze rozbić w garnku wstawionym w miskę z ciepłą wodą. Lekkość i pulchność bab zależy od dobrego ubijania ciasta, które powinno być po domięszaniu każdej przyprawy ubijane przez pół godziny. Masło wlewa się po zupełnem wybiciu ciasta i z niem jeszcze dobrze się wybija. Chcąc się przekonać czy ciasto na baby jest dostatecznie gęste, trzeba wziąść ciasta w rękę, ścisnąć dobrze, jeżeli gałeczka z ciasta, która się nad ręką utworzy nie opadnie, tylko stanie, wtenczas dobre jest, a jeżeli opadnie, to za rzadkie, trzeba dodać mąki. Po wsadzeniu do pieca, szczególniej delikatnych babek, trzeba wystrzegać się wstrząśnienia ich aby nie opadły, przy wyjmowaniu tę samą zachować ostrożność. Lekkich bab nie należy wyjmować z formy ciepłych, tylko położyć do ostudzenia z formą na bok na miękką poduszkę i obracać formę od czasu do czasu, żeby ze wszystkich stron ostygła. Ciasta rozcierane i na pianie powinny się mięszać w jedną stronę i mięszać dopóty, aż żółtka zbieleją. Skoro się mąka pszenna lub kartoflana sypie, wtenczas przestać rozcierać i tylko tyle wyrobić, aby mąka się zmięszała. Jeżeli piana wchodzi do ciasta, wkładać ją przesypując mąką i delikatnie z góry na dół wymięszać, włożyć natychmiast massę do formy i wstawić do pieca. Chcąc masło do ciast sklarować, trzeba w rądlu wolno roztapiać, potem odstawić, szum z wierzchu zebrać łyżką i przecedzić przez sito, zostawiając na dnie męty.

848. Baby zwyczajne.

Na garniec mąki przesianej i wygrzanej wziąść 10 utów drożdży, rozpuścić w szklance mleka i wlać w mąkę, dodać jeszcze 3 szklanki letniego mleka, wymięszać ciasto, zabierając tylko połowę mąki, przykryć i zostawić w cieple żeby podrosło. Gdy ciasto podejdzie, wlać do niego 40 żółtek ubitych do białości z półtora funtem cukru, wymięszać z resztą mąki, dodać ćwierć funta słodkich siekanych migdałów, 2 łuty gorzkich, tartej cytrynowej skórki, krajanej cykaty, pół funta rodzenków bez pestek, soli w miarę, wymięszać i wybijać przez godzinę. Potem wlać 3 szklanki sklarowanego masła i bić ciasto jeszcze przez pół godziny, następnie postawić w cieple żeby podrosło. Gdy dostatecznie podrośnie, wtenczas kłaść w formy wysmarowane masłem i wysypane bułeczką mniejsze połowy i postawić w ciepłem miejscu żeby podrosły. Kładąc ciasto w formy, trzeba kazać palić w piecu, a po wypróbowaniu go, gdy ciasto napełni formy wstawić ostrożnie do pieca, gdzie powinny zostawać przeszło godzinę. Wyjmując z pieca trzeba spróbować słomką, kładąc ją w środek baby; jeżeli po wyjęciu słomka sucha, to baba upieczona, jeśli wilgotna, to trzeba jeszcze wstawić do pieca na kwadrans.

849. Baby waniliowe.

Na garniec mąki bierze się 12 łutów drożdży, rozpuszcza w 3 szklankach letniego mleka i rozrabia się ciasto. Gdy podrośnie wlać 60 żółtek ubitych do białości z 2 funtami cukru, pamiętając aby garnek z żółtkami stał w czasie ubijania w ciepłej wodzie, dobrać

resztę mąki i wybijać godzinę, dodając łyżeczkę soli, ćwierć funta słodkich usiekanych migdałów i laskę wanilii utłuczonej w cukrze. Gdy ciasto od ręki odstaje wlać 5 szklanek sklarowanego masła, wybijać jeszcze pół godziny i postawić w cieple żeby podrosło. Jak go przybędzie drugie tyle, wtedy nakładać w doniczki wysmarowane masłem i wysypane bułeczką, kładąc nie więcej ciasta jak trzecią część i postawić w ciepłem miejscu. Gdy doniczki wypełnią się ciastem, wtenczas ostrożnie wstawić do pieca, gdzie mają zostawać godzinę, po upływie wyjąć, a gdy już upieczone, co się poznaje próbując słomką, wtedy wyjąć ostrożnie babkę i położyć ją bokiem na poduszkę, nie podnosząc aż wystygnie.

850. Baby parzone.

Kwartę mąki sparzyć na niecce kwartą wrzącego mleka lub więcej, stosownie do suchości mąki, mięszać wciąż ciasto dopóki nie zacznie stygnąć, rozbijając starannie gruzołki, wlać 12 łutów drożdży rozpuszczonych w szklance letniego mleka, 60 ubitych żółtek, wymięszać i postawić w ciepłem miejscu do podrośnięcia. Gdy rozczyn popęka dosypać 3 kwarty mąki i wybijać przez całą godzinę, potem wsypać 2 funty cukru, wlać w ciasto 4 szklanki sklarowanego masła, wsypać trochę soli i ćwierć funta migdałów słodkich, pół laski utłuczonej wanilii albo kilkanaście gorzkich migdałów, skórki cytrynowej, wybić znów ciasto i gdy odchodzi od ręki zostawić w cieple do podrośnięcia. Gdy ciasto wypełni nieckę, wtedy kłaść po mniejszej połowie w doniczki wysmarowane masłem, wysypane bułką i ustawiać w ciepłem miejscu, a jak się podniesie ciasto do pełna wstawić do pieca, przestrzegając wszystkie ostrożności podane w powyższych przepisach.

851. Baby szafranowe.

Pięć kwaterek mąki sparzyć kwartą wrzącego mleka, skoro przestygnie wlać 10 łutów drożdży, 40 żółtek ubitych do białości, pianę z 6 białek wymięszać i zostawić żeby podrosło. Gdy rozczyn popęka dosypać 3 kwarty mąki, półtora funta cukru, kieliszek rozmoczonego w araku szafranu i wybijać wszystko godzinę. Potem wlać 2 szklanki sklarowanego masła, wybijać jeszcze pół godziny i postawić w cieple. Jak podrośnie nakładać ciasta trzecią część doniczek wysmarowanych masłem i wysypanych bułeczką, a skoro ciasto podniesie się do pełności doniczek, wstawić w piec na godzinę.

852. Baby tarte.

Mąki funtów 2, drożdży 12 łutów, masła świeżego wymoczonego funt, cukru funt, trochę skórki cytrynowej i 16 jaj. Proporcya na 4 baby. Drożdże rozmoczyć w półkwaterce mleka, wlać w połowę mąki i zostawić żeby podrosło. Tymczasem funt masła utrzeć w donicy na śmietanę, dosypując po trochu cukier, cytrynową skórkę i po 1 żółtku, uciera się wszystko przez całą godzinę. Gdy rozczyn już podrósł, wtedy zmięszać lekko do ucieranej massy, dosypać drugi funt mąki, wymięszać wolno, dodając po łyżce pianę z ubitych białek, następnie włożyć massę w formy wysmarowane masłem i wstawić do pieca.

853. Baba żółtkowa.

Kwartę mąki i kwartę żółtek bez zarodków ucierać można wałkiem w donicy, wlać pół kwarty sklarowanego masła, szklankę cukru, szklankę rozrobionych droż-

dży, kubek drobno usiekanych migdałów, między niemi czwarta część gorzkich, ucierać wszystko wałkiem w jedną stronę, dopóki nie zaczną się robić pęcherzyki, wtedy wlać do formy i postawić w cieple, bo powoli podchodzi, skoro się dostatecznie podniesie wstawić do pieca na godzinę.

854. Baba łokciowa ukraińska.

Dwie kwarty żółtek bić przez godzinę w tłuczce od masła, wsypać kwartę suchej mąki, pół kwarty cukru, pół kwarty gęstych drożdży i znów bić przez godzinę. Formę wyłożyć wysmarowanym papierem tak wysoko, jak arkusz zachodzi, wlać ciasto w formę i postawić w cieple żeby podrosło. Gdy ciasto się podniesie na dwa palce niżej od formy, wtedy przykryć babę z wierzchu wysmarowanym papierem i ostrożnie wstawić do pieca na trzy kwadranse. Najlepiej jest piec babę w rądlu. Po upieczeniu wyjąć z pieca ostrożnie i położyć z formą bokiem na poduszce; jak ostygnie wyjąć z formy bardzo ostrożnie, bo ciasto jest delikatne i mogłoby opaść.

855. Baba migdałowa.

Pół funta mąki kartoflanej, funt cukru i 20 żółtek ucierać w donicy do białości. Wsypać ćwierć funta usiekanych słodkich migdałów, kilkanaście gorzkich i ucierać razem pół godziny, domięszać pianę z ubitych białek, wlać do wysmarowanego rądla i wstawić do pieca na godzinę.

856 Babka przekładana.

Wziąść ciasta przyrządzonego jak na baby, ułożyć z niego cienką warstwę w wysmarowanym i wysypanym bułeczką rądlu. Na to posypać warstwę rodzenków, znów położyć warstwę ciasta, potem migdałową massę z wyciśniętemi z soku konfiturami, znowu trochę ciasta, skórki pomarańczowej smarzonej w cukrze, cykaty i tak postępować po kolei, póki nie będzie blizko pełny rądel. Gdy trochę podrośnie wstawić w piec bardzo gorący na 5 kwadransów. Nie wyjmować z rądla aż zupełnie wystygnie.

857. Baba tiulowa.

Żółtek 2 szklanki i szklanka cukru, ubić tak mocno żeby zbielały; wlać do nich szklankę letniego mleka, 3 łyżki drożdży, 3 szklanki mąki, a wybiwszy dobrze pozostawić pod nakryciem w ciepłem miejscu. Gdy ciasto podrośnie wlać w nie masła sklarowanego pół szklanki, wybić mocno i nalać mniejszą połowę formy. Jak podejdzie tyle, że na cal do formy nie będzie dostawać, wstawić w piec na godzinę, obchodząc się z nią bardzo ostrożnie żeby nie opadła.

858. Baba czekoladowa.

Kopę żółtków i kwaterkę utartej czekolady bić przez pół godziny w tłuczce od masła, wsypać kwaterkę cukru, 3 szklanki mąki i znów bić pół godziny, następnie wlać kwaterkę gęstych drożdży i jeszcze bić pół godziny. Wlać trzecią część formy, postawić w cieple, gdy drugie tyle podejdzie wstawić do gorącego pieca na godzinę. Po wyjęciu gorącą babkę wyrzucić z formy, położyć bokiem na poduszkę i często obracać żeby nie uleżały się boki.

859. Babka puchowa.

Żółtek kopę, mąki najpiękniejszej filiżanek 4, cukru tłuczonego przesianego kubków 2, drożdży dobrych kubków 2, trochę cynamonu i wanilii, wszystko razem ubijać w maślniczce zupełnie takim sposobem jak się masło robi przez 2 godziny bez żadnej przerwy, maślniczka zaś w czasie roboty ma stać w cebryku ciepłą wodą napełnionym, po dwu godzinnej robocie układać ciasto do formy masłem wysmarowanej i bułeczką tłuczoną posypanej, a gdy tak wyrośnie że prawie pod sam wierzch dojdzie, wsadzić w piec jak na chleb pytlowy napalony, bardzo ostrożnie żeby nie wstrząsnąć i pozostawić w nim na godzinę.

860. Baba cytrynowa.

Cytryn 3, mąki 2 kubki pszennej i 1 kubek kartoflanej, 4 kubki cukru i 24 jaj. Cytryny mocno ugotować aby słomką przebić je można było, rozerznąć, wyjąć pestki, przetrzeć przez durszlak i ucierać w donicy, dosypując po trochu cukier i żółtka, rozetrzeć wszystko na białą massę, zbić pianę z białek, zmięszać z ciastem, przesypując mąką, wlać do formy wysmarowanej masłem i wstawić na godzinę do pieca.

861. Baba z kwaśnej śmietany.

Pół funta sklarowanego masła utrzeć na śmietanę, wbić po jednemu 16 żółtek ucierając ciągle, wsypać ćwierć funta cukru, pół kwarty świeżej kwaśnej śmietany, półtory łyżki dobrych gęstych drożdży, trochę gorzkich migdałów lub badyanu, funt mąki i wycierać ciągle na pulchną massę. Zbić pianę z 16 białek, zmięszać ostrożnie z ciastem, włożyć do formy, a jak podejdzie wstawić do pieca.

862. Baba chlebowa.

Bierze się chleb razowy kraje się na grzanki i suszy dobrze w piecu, byle nie spalić. Te grzanki tłuką się w moździerzu, przecierając przez sitko, tłuką powtórnie i znów się sieją aż póki nie będą tak miałkie, żeby się dały przesiać przez gruby muślin. Takiej mąki bierze się szklankę, takąż miarę cukru, migdałów słodkich i żółtek. Białka biją się na twardą pianę. Najprzód trze się w donicy utłuczone migdały, gdy już są utarte dosypuje się po trochu cukru i po parę łyżek żółtek. Skoro i to dobrze się rozwierci, wtedy sypie się po łyżce mąki z razowego chleba aż póki się całej szklanki dobrze nie rozmięsza. Dla zapachu dodaje się utarta cytrynowa skórka, łyżeczka strychowana cynamonu tłuczonego, przesianego i tyleż przesianych goździków. W końcu przymięsza się mocno ubita piana ze wszystkich białek, tylko jej rozbijać nie trzeba, bo ona dodaje lekkości babce. Następnie włożyć całą massę w płaski rądel i piec przez godzinę. Jest to doskonała babka dziurkowata, wilgotna i wcale się nie starzejąca. Dosypawszy czekolady można robić wyborne mazurki z tego ciasta.

863. Babka na prędce.

Na funt mąki wziąść szklankę mleka, rozpuścić w niem 2 i pół łuta drożdży i rozrobić ciasto. Osobno ubić do białości 9 żółtek z 5 czubato nabranemi łyżkami miałkiego cukru, wlać do ciasta i bić razem przez kwadrans. Następnie dodać dwie dobre łyżki świeżego roztopionego masła, kilka gorzkich migdałów i raz jeszcze dobrze ubić. Potem formę masłem wysmarować, ciasto wlać i postawić żeby podrosło, a po wyrośnięciu wstawić w dobrze nnapaoly piec pokojowy na godzinę.

864. Ciasto białkowe.

Z pozostałych białek robi się baby białe z samemi na mocną pianę ubitemi białkami, tylko masła więcej do nich się bierze, bo prędzej schną. Można baby zaprawić szafranem, wtedy są żółte i mają przepyszny zapach. Robią też z białek bułeczki na samym mleku, bez masła, tylko z cukrem i rodzenkami drobnemi, lecz niech nie będą zbyt tęgo zgniecione, lepiej wolno. Robiąc z tego ciasta obwarzaneczki, dodać masła, wygnieść, a przed pieczeniem posmarować masłem i posypać grubo cukrem. Nawet mazurki z tego ciasta posypane po wierzchu migdałami albo rodzenkami będą bardzo dobre.

865. Placki suche doskonałe.

Wziąść ciasta od bab zagnieść trochą mąki, żeby się ciasto dało rozwałkować na placek na cal gruby, położyć na blachę wysmarowaną masłem, poprzekłówać widelcem żeby się bąble nie podnosiły, jak podejdzie nieco posmarować jajkiem, posypać grubo szatkowanemi migdałami i wstawić do pieca po babach.

866. Placki zwyczajne.

Garniec mąki rozrobić 2 kwartami mleka i pół funtem drożdży rozpuszczonych w półkwarcie mleka. Gdy ciasto podrośnie, posolić, wlać 30 ubitych żółtek z białkami ubitemi na pianę i 2 funtami cukru, dosypać mąki tyle, aby ciasto było dostatecznie gęste i wybijać dopóki od ręki odstawać nie będzie. Następnie dodać 3 szklanki sklarowanego masła, pół funta rodzenków dużych, trochę kwiatu muszkatołowego dla zapachu i wybijać jeszcze. Gdy ciasto podrośnie, nałożyć na wysmarowane blachy, ubrać podług upodobania, a gdy podrośnie wstawić w piec.

867. Placki lepsze.

Wziąść 2 garnce suchej mąki, rozczynić pół funtem drożdży rozrobionych w 2 kwartach mleka i zostawić tak, żeby trochę podrosło. Kwartę żółtek ubić z kwartą cukru do białości, dodać gorzkich migdałów, muszkatołowego kwiatu, soli, wlać w podrośnięte ciasto i bić dobrze godzinę. Jeżeli ciasto za rzadkie, dodać mąki, wlać masła sklarowanego kwartę, rodzenków pół funta, wybijać jeszcze pół godziny i zostawić ciasto aby podrosło. Nałożyć na blachy wysmarowane masłem grubo lub cienko, jakie kto chce mieć placki, posmarować na wierzchu jajkiem, posypać szatkowanemi migdałami z cykatą, drobnemi rodzenkami, posypując tak migdały, jak rodzenki grubo tłuczonym cukrem z cynamonem. Można także do smarowania tych placków użyć piany ubitej z białek zmięszanej z cukrem i szatkowanemi migdałami. Po upieczeniu placka nakłada się tej piany na palec grubo i wstawia w piec do zrumienienia. Można też smarować placki następującą massą: ćwierć funta cukru, tyleż masła sklarowanego, trochę mąki, trochę kwiatu muszkatołowego, rozetrzeć dobrze i tem placki smarować. Albo też zrobić zaciereczkę z 3 kwaterek mąki, ćwierć funta cukru i 4 łutów surowego masła i posypać nią placki. Gdy na blasze podrosną, przekłówać widelcem i wstawić w niezbyt gorący piec.

868. Placki na prędce.

Pół funta masła utrzeć w donicy na śmietanę, wbijając po jednemu 4 całe jaja, wsypać pół funta cukru,

kwartę mąki, trochę cynamonu albo cytrynowej skórki, wszystko dobrze wymięszać, ułożyć na blachę wysmarowaną masłem, posmarować jajkiem i posypać grubo szatkowanemi migdałami, zmięszanemi z cukrem i z cynamonem. Można piec pod blachą, a gdy nabierze rumianego koloru, wyjąć i zaraz na blasze pokrajać.

869. Placki w wodzie podchodzące.

Trzy szklanki żółtek, 3 szklanki mleka, 2 szklanki sklarowanego masła i szklankę drożdży oraz trochę soli, wsypać tyle mąki, aby ciasto było gęste jak na bułki, wymięszać dobrze, włożyć ciasto w serwetę, zostawiając miejsce żeby miało gdzie rosnąć, związać mocno szpagatem i puścić w ceber zimnej wody. Skoro na wierzch wypłynie, wyjąć ciasto z serwety, dodać 2 szklanki cukru, wyrobić dobrze, robić cienkie placki, ubrać podług upodobanie, posmarować jajkiem i wstawić w wolny piec na godzinę. Placki te mają zaletę, że nie prędko czerstwieją.

870. Placek ze śliwkami.

Rozwałkować zwyczajne drożdżowe ciasto od bab, położyć na blachę wysmarowaną masłem, na placku ułożyć śliwki obrane z pestek, kładąc skórkę do ciasta, posypać grubo cukrem z cynamonem, a skoro podrośnie, wstawić do pieca. Taki sam placek można robić z jabłkami.

871. Placek z wiśniami.

Kwartę mąki rozczynić kwaterką mleka i łutem drożdży. Jak podrośnie dodać łyżkę masła, 4 jaja zagnieść na stolnicy i dać jeszcze podrosnąć, potem rozwałkować, na blachę wysmarowaną masłem ułożyć, a po wyrośnięciu dać na ciasto warstwę wiśni obranych z pestek, które przez godzinę były posypane cukrem i puściły z siebie sok. Wstawić w gorący piec, a po upieczeniu osypać grubo cukrem.

872. Placek z serem.

Wziąść świeży ser albo twarożek dobrze wyciśnięty, uwiercić w donicy na massę, wbić po jednemu 6 żółtek na jeden ser, wsypać szklankę cukru, łyżkę masła, łyżkę drożdży, wanilii dla zapachu lub w miejsce tejże wlać szafranu rozmoczonego w araku, w końcu dodać pianę z ubitych białek. Na głębokiej wysmarowanej masłem blasze położyć warstwę ciasta od bab, rozciągniętego jak można najcieniej, na to dać grubą warstwę sera, z ciasta porobić cienkie długie waleczki, ułożyć w kratę na serze, posmarować jajkiem, posypać cukrem z drobnemi czarnemi rodzenkami i jak podrośnie wstawić w piec razem z babami, bo placek ten dobrego ognia potrzebuje. Drożdże w ser wlane chronią go od zakalca.

873. Placek z makiem.

Mak szary wymoczyć w zimnej wodzie, odlać i uwiercić w donicy, dodać cukru, migdałów słodkich tłuczonych i wanili dla zapachu, wymięszać, kłaść grubą warstwę maku na cienko rozciągnięte na blasze ciasto od bab, na wierzchu ubrać kratką z tego samego ciasta i skoro podrośnie wstawić do pieca. Można robić ten placek na kruchem cieście. Tak samo robi się placek z massą migdałową.

874. Placek królewski.

Funt mąki, funt niesolonego masła, funt cukru, 4 łuty gorzkich migdałów utłuczonych na massę i 12 żółtek. Masło utrzeć w donicy na smietanę, potem wbijać po jednem żółtku, wsypać migdały i dobrze rozcierać, w końcu wsypać mąką i cukier, rozetrzeć doskonale, wyłożyć ciasto na blachę wysmarowaną masłem, rozciągnąć na grubość palca, ubrać na pół przekrojonemi słodkiemi migdałami i upiec w letniem piecu.

875. Baumkuchen.

Do zrobienia baumkucha potrzebny jest wałek z drzewa dębowego lub bukowego, wysokości łokcia, w kształcie piramidy zrobiony, to jest węższy u góry a szerszy u dołu i wydrążony w środku, aby rożen mógł przez niego przejść. Formę tę owinąć papierem wysmarowanym masłem i przywiązać z obu stron sznurkiem, żeby się odwijał w czasie pierwszego oblewania. Potem przygotowywa się następująca massa: 3 funty masła młodego, wymoczonego uciera się w donicy na śmietanę. Do tego dodaje się 3 funty cukru i 60 jaj, wbijając w masło po jednem żółku, po łyżce cukru i mięszać ciągle aż dopóki wszystkie żółtka i cukier nie wyjdzie. Wsypać ćwierć łuta cynamonu, ćwierć łuta kordemonu i ćwierć łuta muszkatołowego kwiatu, oraz otartą skórkę z cytryny i po godzinie wiercenia dodać ubitą z białek pianę, przesypując po trochu 3 funtami mąki mątowej lub kartoflanej, wymięszać lekko i wstawić z donicą w zimną wodę żeby piana nie opadła. Gdy się białka dodają do ciasta, trzeba czemprędzej rozpalić na kominku ogień z długiego cienkiego drzewa, żeby dobry płomień dawało. Rożen z formą postawić przy ogniu

i obracać, żeby się forma dobrze rozgrzała, potem wytrzeć ją ze zbytecznej tłustości. Następnie dwie osoby powinny wziąść na talerze ciasta i łyżkami polewać formę ciągle obracaną jak pieczeń, z brytfanny zaś podstawione pod rożen zbierać ciasto i oblewać niem formę. Gdy się już uformuje warstwa pokrywająca papier, wtedy przestać polewać obracając powoli, żeby się warstwa przyrumieniła. Gdy już rumiana, polewa się powtórnie forma ciastem, przytem ciasto spływając powinno tworzyć zęby, które są jego ozdobą. Tak ciągle się postępuje dopóki cała massa nie wyjdzie, a powinno z niej być 8 do 10 warstw. Ostatnią warstwę najwięcej zrumienić, w tym celu można babę grubo posypać cukrem na rożnie. Gdy ciasto nieco ostygnie na rożnie, wtedy oparłszy rożen o stół, zrównać ostrożnie ciasto, obkroiwszy nożem cały tort, odwiązać szpagat i pomału zsunąć piramidę z formy. Po ostudzeniu oblukrować baumkuch białym lukrem ale nierówno, aby ciasto miało pozór kory brzozowej. Baumkuch jest bardzo ładną ozdobą stołu wielkanocnego, gdy jeszcze na samym wierzchu umieścimy ładny bukiet z kwiatów.

876. Mazurek warszawski.

Migdałów słodkich funt 1 wypłókać, obsuszyć i z łupinami utłuc w moździerzu. Wziąść funt mąki, funt cukru, funt masła młodego, utłuczone migdały, jaj 3, łyżeczkę strychowaną cynamonu i tyleż goździków, zagnieść wszystko na twarde ciasto, rozwałkować na cal grubości, robić mazurki różnego kształtu, otoczyć każdy wałeczkiem z tego samego ciasta przyklejając go białkiem. Upiec na kolor mocno rumiany, a po wyjęciu polać lukrem i ubrać galaretą i konfiturami.

877. Mazurek migdałowy.

Funt migdałów słodkich, kilkanaście gorzkich, usiekać drobno i zmięszać z funtem cukru. Funt masła utrzeć na śmietanę, zmięszać z migdałami i z cukrem, wbić 6 jaj, mąki ile się wgniecie, łyżkę śmietany kwaśnej, wygnieść dobrze, robić z tej massy różnego kształtu mazurki i upiec, a następnie oblukrować i ubrać konfiturami.

878. Mazurki makaronikowe.

Dwa funty migdałów słodkich nie obieranych, 12 gorzkich wypłókać i obsuszyć, a następnie usiekać jak można najdrobniej. Do tej massy dodać 2 funty miałko utłuczonego i otartego o cytrynę cukru, wanilii, wsypać 5 łyżek mąki, wcisnąć cytryny, wbić 5 jaj całych i pianę z 5 białek wymięszać, rozkładać cienko na opłatkach na blasze położonych i wstawić do bardzo wolnego pieca. Są to bardzo dobre i nie starzejące się mazurki.

879. Mazurki marcepanowe.

Trzy filiżanki obranych i usiekanych słodkich migdałów utrzeć w donicy ze szklanką cukru i 1 białkiem, dodać parę gorzkich migdałów, trochę wanilii, 3 białka i znów trzeć, wsypać szklankę cukru, 2 białka ubite i trzeć do białości, nakoniec ubić pianę z 2 białek, wymięszać z massą, nałożyć na opłatki i wstawić w wolny piec. Jak się zrumienią wyjąć i ubrać konfiturami.

880. Mazurek marcepanowy przekładany.

Pół kwarty mąki zagnieść z łyżką niesolonego masła z 3 łyżkami cukru i 1 jajkiem, rozwałkować cienko, ułożyć na blachę wysmarowaną masłem i wstawić do

lekkiego pieca. Zrobić massy migdałowej z funta migdałów utłuczonych z kilku białkami, skoro placek oschnie w piecu, ułożyć na nim połowę tej massy, na to dać warstwę galarety porzeczkowej lub malinowej, na wierzch znów migdałowej massy i wstawić do pieca. Jak obeschnie, oblukrować i ubrać konfiturami.

881. Mazurki migdałowe palone.

Funt cukru ugotować na gęsty rumiany karmel, funt migdałów ze skórką pokrajać drobno, obsuszyć w piecu, wrzucić w gotujący się karmel, wymięszać na wolnym ogniu i układać na pół cala grubości na opłatki. Zrobić lukru cytrynowego z funta cukru, do którego wciska się sok z cytryny, kieliszek araku i uciera godzinę w jedną stronę, tą massą grubo nałożyć mazurek i na parę minut wstawić do letniego pieca. Jak obeschnie z wierzchu wyjąć.

882. Mazurek migdałowy z czekoladą.

Funt migdałów ze skórką usiekać na massę, wsypać funt cukru, funt utartej czekolady, wbić 5 jaj całych, 3 żółtka i mięszać dopóki massa nie zrzednieje. Gdy już będzie należycie utarta, układać z tej massy mazurki na opłatkach pozlepianych razem i wstawić do ciepłego pieca na 20 minut. Po upieczeniu lukrować.

883. Mazurki czekoladowe z chlebem razowym.

Wziąść 3 kubki tartej czekolady, 3 kubki miałkiego cukru, 1 kubek słodkich siekanych migdałów, 4 kubki przesianej mąki z ususzonego razowego chleba i 6 całych jaj. Wszystko to dobrze utrzeć w donicy, nałożyć na opłatki, ubrać całemi migdałami i w wolnym piecu upiec.

884. Mazurki z massą czekoladową.

Zrobić ciasto kruche, biorąc na kwartę mąki kwaterkę masła, pół funta cukru, 2 jaja, rozwałkować cienko, upiec i nałożyć następującą massą: Pół funta utartej czekolady, pół funta cukru, pół funta migdałów słodkich szatkowanych, ćwierć funta rodzenków, 2 łyżki mąkich i 4 jaja. Cukier z czekoladą i jajami utrzeć na lukier, dodać mąki, migdałów, rodzenków, wymięszać, nakładać na wierzch upieczonych mazurków i wstawić powtórnie do pieca.

885. Mazurki przekładane.

Czternaście żółtek z jaj ugotowanych na twardo przetrzeć przez sito, dodać do nich kwartę mąki, kwaterkę świeżego nietopionego masła, pół funta cukru, wszystko to zagnieść na stolnicy, gniotąc tak długo, dopóki ciasto nie zrobi się wolne, wtedy wałkować i robić mazurki, które piec trzeba w gorącym piecu, bo wsadzone w letni mieć będą zakalec, posmarować na cal grubo marmeladą z jabłek i wstawić w piec żeby podeschło. Potem na marmeladę rozciągnąć massę migdałową, rozprowadzoną białkami i znów wstawić w piec na parę minut. Po wyjęciu ulukrować i ubrać konfiturami.

886. Mazurek makowy.

Zrobić ciasto jak w poprzedzającym przepisie i nałożyć następującą massą: Wymoczony i odlany mak uwiercić w donicy, dodać cukru, garść migdałów utłuczonych na massę, wanilii, skórki pomarańczowej, wymięszać nałożyć grubą warstwę tej massy na ciasto, ubrać po wierzchu kratką zrobioną z wałeczków z tego samego ciasta i wstawić do ciepłego pieca. Mazurek ten lukruje się.

887. Mazurek z massą pomarańczową.

Zrobić ciasto kruche, jak w poprzednim przepisie zrobić cienki mazurek i upiec w niezbyt gorącym piecu. Dwie pomarańcze i dwie cytryny obrać ze skórek, utrzeć na tarce odrzucając pestki, wsypać 2 funty miałkiego cukru i ucierać z pomarańczami przez godzinę. Zaraz po wyjęciu mazurków z pieca nakładać grubo tą massą, ubierać po wierzchu paskami pokrajanemi z pomarańczowej skórki i wstawić w piec do obsuszenia. Dla zapachu można cukier obetrzeć o skórkę z jednej pomarańczy.

888. Mazurek pomarańczowy.

Ugotować w wodzie 4 pomarańcze, nakłówszy je w kilku miejscach, gdy będą miękkie wyjąć z wody, a po wystudzeniu pokrajać w plastry i podsmażyć lekko w syropie. Zrobić ciasto kruche z funta mąki, pół funta masła, ćwierć funta cukru i 2 jajek rozwałkować i upiec w piecu. Następnie ułożyć warstwę usmażonych pomarańczy, na to posypać grubo siekanemi migdałami i wstawić w piec do obsuszenia.

889. Mazurek cytrynowy.

Otrzeć na cukrze skórkę z 1 cytryny, cytrynę zaś gotować, dopóki się słomką łatwo przebić nie da, ziarnka odrzucić, a cytrynę utrzeć i przecisnąć przez płótno. Zmięszać to z otartą cytrynową skórką, wsypać kubek miałko utłuczonego cukru i tę massę utrzeć w donicy, dodając po jednemu 6 żółtek i pół kubka kartoflanej mąki. W końcu wymięszać pianę z ubitych białek i wyłożyć na blachę wysmarowaną masłem. Tak samo robią się mazurki pomarańczowe.

890. Mazurki szare.

Łyżkę masła świeżego, 14 żółtek z jaj ugotowanych na twardo, 2 filiżanki cukru, łut cynamonu miałko utłuczonego i tyleż goździków, filiżankę siekanych migdałów, wszystko to utrzeć w donicy, dodać lekko namierzoną filiżankę mąki i robić mazurki, które po upieczeniu ulukrować.

891. Mazurek cygański.

Pięć jaj utrzeć w donicy, dosypując po trochu 3 filiżanki cukru, 1 filiżankę mąki, w końcu dodać rodzenków drobnych 3 filiżanki, sułtańskich 3 filiżanki i 3 filiżanki grubo krajanych nieobieranych migdałów, rozmięszać wszystko dobrze i grubo układać na blachę. Potem wstawić do letniego pieca, jak się zrumienią wyjąć i grubo posypać cukrem.

892. Mazurek rodzenkowy kruchy.

Funt mąki, funt cukru, pół funta niesolonego masła, 10 żółtek. Zagnieść to wszystko i wyrobić na pulchne ciasto, wsypać funt drobnych czarnych rodzenków, ćwierć funt usiekanych słodkich migdałów, kilkanaście gorzkich, trochę pomarańczowej skórki, wszystko to wymięszać i wygnieść z ciastem. Wysmarować blachę masłem, rozciągnąć na niej cienko ciasto, posmarować żółtkiem i wstawić do pieca.

893. Mazurek zwany „dziad".

Funt cukru utrzeć z 12 żółtkami, wsypać łyżkę mąki, funt dużych rodzenków, funt migdałów nieobieranych, cynamonu, cytrynowej skórki, domięszać pianę

z białek i wyłożyć na blachy wyłożone papierem, wysmarowane masłem. Po upieczeniu posypać cukrem.

894. Mazurek rodzenkowy.

Żółtek 8, filiżankę cukru i filiżankę drobno siekanych migdałów, trzeć w donicy aż zbieleje wszystko, dodać kubek lekko namierzonej mąki i trzeć jeszcze. W końcu wsypać filiżankę rodzenków bez pestek, trochę skórki cytrynowej, wymięszać i robić mazurki w papierowych masłem wysmarowanych formach.

895. Mazurek z winem.

Pół kwarty kwaśnej śmietany, szklankę wina, pół funta cukru, 2 jaja, sok z pół cytryny, mąki tyle ile przyjmie, wygnieść to wszystko na zimnie, rozwałkować na placek, na wierzchu posmarować winem, posypać grubo cukrem, migdałami i upiec.

896. Mazurki piaskowe.

Bierze się funt młodego masła bez soli, funt mąki, funt cukru i 8 jaj całych. Masło uwiercić w donicy na śmietanę, mąkę zaś, cukier i jaja, każde z osobna przygotować i wsypać do masła po łyżce, i tak: łyżkę mąki, łyżkę cukru i łyżkę jaj rozbitych, wiercąc ciągle w jedną stronę dopóki się wszystkiego nie wymięsza, na co potrzeba półtory godziny. W końcu wsypać dla zapachu wanilii lub pomarańczowej skórki i rozciągnąć ciasto na wysmarowany masłem papier i na blachach wstawić do pieca, zamiast jajkiem posmarować je masłem. Po upieczeniu lukrują się i ubierają konfiturami.

897. Mazurek bez jaj.

Funt mąki, funt świeżego masła, funt migdałów słodkich tłuczonych, pół funta cukru, kilkanaście migdałów gorzkich, wszystko to ugnieść i robić mazurki. Po upieczeniu lukrować.

898. Mazurek z bakalii.

Ile zaważy 6 jaj całych, tyle odważyć migdałów słodkich, otartych o serwetę i pokrajanych z łupinami, tyleż daktyli pokrajanych, tyle fig, cykaty, rodzenków bez pestek, mąki i cukru, połowę tej wagi rodzenków drobnych, 3 skórki pomarańczowe w cukrze smażone, oraz otarte cytrynowe i korzeni, jako to: cynamonu, goździków, wanilii, muszkatołowego kwiatu, wszystkiego strychowaną łyżeczkę. Żółtka z cukrem ubić na pianę, dodać po kolei wszystkie wyżej wymienione przedmioty, w końcu pianę z 6 białek, wymięszać, wysmarować na opłatkach na cal grubości i piec w wolnym ogniu przez pół godziny.

899. Mazurki suche bez masła.

Funt czekolady utrzeć z białkiem na lukier, dodawszy trochę cukru, wymięszać z tem funt migdałów lub orzechów na massę utłuczonych z trochą wanilii, goździków, cynamonu i gałki muszkatołowej, nakładać na opłatki na cal grubości, poczem obsuszać w piecu.

900. Mazurek z razowego chleba.

Chleb razowy pokrajać na grzanki i ususzyć w piecu, następnie utłuc i przesiać przez bardzo gęste sito. Pół funta migdałów utłuc na massę, dolewając po trochu 2 białka, massę tę włożyć do donicy i ucierać, dodając po jednemu 30 żółtek i funt cukru, trochę cynamonu, goździków i pomarańczowej skórki, ubić pianę z 10 białek, wymięszać lekko, dosypując ćwierć funta utłuczonego i przesianego chleba, nalewać w wysmarowane formy i piec w wolnym piecu. Po wyjęciu ubrać lukrem białym lub czekoladowym.

901. Mazurek „Lizentort“ zwany.

Robi się w wilję dnia w którym ma być pieczony. Mąki szklanek 3 przesiać na stolnicę, dodać do tego 12 żółtek ugotowanych na twardo, które się przecierają przez sito, szklankę niesolonego masła, szklankę cukru, szklankę nieobieranych migdałów, które utłuc na massę, kilkanaście gorzkich, wszystko to gnieść w zimnem miejscu dopóki się nie przestanie rozsypywać, co trwać może 2 godzin. Blachę położyć do góry dnem, położyć na nią wysmarowany papier i na nim układać ciasto na pół palca grubo. Ciasto to jest bardzo kruche i wałkować się nie daje, więc trzeba je brać po kawałeczku i rozpłaszczać na papierze jeden kawałek przy drugim, aby się połączyły. Zreszty ciasta robić cienkie wałeczki i ubrać niemi mazurek w kratkę. Tak urządzony zostawia się na noc w zimnem miejscu, a na drugi dzień piecze się w bardzo letnim piecu, aby się więcej ususzył niż upiekł. Po wyjęciu z pieca zostawia się na blachach, albo ostrożnie zsuwa na stół razem z papierem, bo łatwo złamać się może, a między kratki nakłada się rozmaitych konfitur suchych, galaret, migdałowej massy i t. p.

902. Mazurki kruche.

Kwarta mąki, funt cukru, 3 ćwierci funta masła surowego, 8 żółtek na twardo gotowanych i przetartych

przez sito, pół funta migdałów słodkich utłuczonych z łupinami, trochę cytrynowej skórki, cynamonu, goździków łyżeczkę, 2 surowe żółtka i pół kieliszka wina, zagnieść to na ciasto wolne, robić mazurki i piec w letnim piecu. Po wyjęciu lukrować.

903. Mazurki kruche inaczej.

Żółtek gotowanych 20 utrzeć w donicy na masę, dolewając potrochu kwaterkę sklarowanego masła i szklankę tłuczonego cukru. Wbić 4 jaja, dodać cytrynowej skórki, pół funta mąki kartoflanej i ucierać wszystko do pulchności. Wyłożyć blachę papierem, nasmarować masłem i rozciągnąć na niej cienko mazurki, włożyć do gorącego pieca, a po wyjęciu ubrać.

904. Mazurek z jabłkami.

Zrobić ciasto kruche z funta mąki, funta masła, funta migdałów obranych i utłuczonych, pół funta cukru i 4 jaj całych zagnieść dobrze, rozciągnąć na blachę wysmarowaną masłem, na to ułożyć massę migdałową z funta migdałów utłuczonych z 2 białkami i upiec, uważając żeby się nie zbyt zrumienił. Kilkanaście jabłek obrać i ugotować w gęstym syropie na marmeladę, dodając wanilii i cynamonu. Gdy mazurek się upiecze wyjąć go i zaraz na gorący układać marmeladę na palec grubo. Jak ostygnie ulukrować i ubrać.

905. Mazurek francuzki z jabłkami.

Pół kwarty mąki, 2 łyżki śmietany, 1 żółtko zagnieść na pulchne ciasto, dodając pół kieliszka araku. Rozwałkować położyć na to pół funta przemytego z soli

masła i wałkować jak na francuzkie ciasto. Rozdzielić to ciasto na dwa placki, jeden z nich położyć na wysmarowaną masłem blachę i upiec, po wyjęciu z pieca nałożyć uszatkowanemi i podsmażonemi w cukrze jabłkami, przykryć drugim kawałkiem i wstawić do gorącego pieca. Po wyjęciu posypać cukrem.

906. Nugat.

Orzechów włoskich albo tureckich pół funta, ważąc bez łupin, migdałów słodkich pół funta, pokrajać i podsuszyć w piecu. Zrobić gęsty karmel z 3 ćwierci funta cukru, osobno ugotować pół funta miodu i wlać do karmelu. Ubić pianę z 15 białek, a po ubiciu wlewać po trochu gorący cukier z miodem, postawić z rądlem na wolnym ogniu i mięszać ciągle, uważając, żeby do dna i do boków nie przystawało, wsypać utłuczonej wanilii i massę tę całą trzymać na blasze 2 godziny mięszając ciągle, dopóki nie zacznie gęstnieć i nie zmniejszy się do połowy. Potem wsypać ususzone migdały i orzechy wymięszać, kłaść tej massy na opłatki na palec grubo, przykryć drugim opłatkiem i położyć w suchem miejscu. Jak ostygnie krajać na kawałki.

907. Lukier biały.

Funt utartego i przesianego cukru, 4 białka i sok z 1 cytryny ucierać w salaterce tak długo, aż massa zbieleje i zaczną się robić bąbki. Uciera się w jedną stronę, a lukier powinien być tak gęsty, żeby się nożem dał smarować na ciasto.

908. Lukier czekoladowy.

Czekoladę utrzeć na proszek, dodać drugie tyle cukru przesianego, białek tyle, aby płyn był gęsty i ucierać w jedną stronę.

909. Lukier różowy.

Utarty i przesiany cukier rozrobić taką ilością soku malinowego lub poziomkowego, aby massa łatwo rozcierać się dała, ogrzać ją na ogniu mięszając ciągle i natychmiast smarować na ciasto, bo prędko usycha. Można lukier biały zafarbować alkiermasem na różowo.

910. Lukier pomarańczowy.

Chcąc mieć lukier pomarańczowy, należy cukier otrzeć o pomarańczową skórkę, następnie utłuc i ucierać z białkami i sokiem z 1 pomarańczy. Tak samo robi się cytrynowy, zamiast pomarańczy używając cytryn.

911. Lukier ponczowy.

Robi się jak cytrynowy, oprócz cytryn wlewając jeszcze kieliszek dobrego araku. Chcąc aby był przejrzysty, rozciera się utłuczony cukier bez białek z arakiem i cytryną.

912. Lukier pomadkowy.

Funt cukru nalać wodą różaną tyle, ile wsiąknie w siebie i gotować na syrop tak gęsty, że dmuchnąwszy z widelca spadać będą nitki nie krople, wtedy zdjąć z ognia, wlać w donicę i ucierać dopóki nie zbieleje

i nie zrobi się gęsta massa. Wtedy smarować mazurki, torty i inne ciasta.

913. Lukier przezroczysty.

Wziąść potrzebną ilość cukru, rozrobić wodą różaną lub arakiem, trzeć na rzadką przejrzystą massę, którą potem smarować ciasta.

914. Lukier śnieżny.

Ubić pianę z białek, zmięszać z cukrem, posmarować upieczone ciasta, posypać grubo miałkim cukrem, wsadzić do umiarkowanego pieca, gdzie niech pozostają aż cukier uschnie i nabierze złotawego koloru.

ROZDZIAŁ III.

TORTY I CIASTKA.

915. Tort biszkoptowy.

Funt cukru utrzeć w donicy z 20 żółtkami, wsypać dla zapachu trochę wanilii, gorzkich migdałów lub cytrynowej skórki, wlać kieliszek wina białego, dodać pianę z 20 białek przesypując funtem pięknej mąki, wymięszać ostrożnie i włożyć w dwie wysmarowane masłem tortowe formy. Po upieczeniu przełożyć galaretą i złożyć razem obydwa krążki, a na wierzchu ubrać lukrem pomadkowym i konfiturami.

916. Tort piaskowy *(Sand-tort)*.

Funt świeżego masła utrzeć na śmietanę, dodając po trochu funt cukru, funt mąki kartoflanej i 10 żółtek, dopóki się wszystko nie spotrzebuje, wiercąc bez przestanku przez godzinę. W końcu dodać wanilii lub cytrynowej skórki, wlać łyżkę araku, domięszać pianę z 19 białek, wlać w formę tortową i wstawić na godzinę do pieca. Po wyjęciu ubiera się lukrem i konfiturami.

917. Tort makaronikowy.

Funt migdałów słodkich wyłuskanych, kilkanaście gorzkich ubić w moździerzu z półtora funtem cukru,

ucierać tę massę w donicy, dodając trochę cytrynowej skórki, sok z 1 cytryny oraz pianę z 6 białek. Gdy wszystko dobrze uwiercone, wtedy wykroić z opłatków okrągłą formę, położyć na papier, nałożyć na pół palca makaronikową massą i obsuszyć w piecu. Zreszty massy zrobić na około tortu rant i w środku kratki, położywszy na przewróconą dnem blachę, żeby od spodu za ciepło nie było, wsunąć jeszcze raz do pieca. Po upieczeniu i wystygnięciu nałożyć przedziały po wierzchu rozmaitemi konfiturami.

918. Tort wiedeński.

Funt masła roztopionego, funt cukru, tyleż mąki i 10 żółtek. Masło ucierać w donicy do białości, wbijać po jednem żółtku, sypać po trochu cukier i mąkę, dodać cytrynowej skórki i sok z 2 cytryn, wymięszać i zrobić z tej ilości dwa krążki w tortowych formach, które po upieczeniu złączyć, położywszy marmeladę z owoców, a z wierzchu ubrać konfiturami.

919. Tort (*Marietort*).

Składa się z 3 rozmaitych krążków tortowego ciasta, i tak: pierwszy krąg robi się z ciasta piaskowego, drugi z makaronikowego, trzeci z kruchego. Po upieczeniu każdego z osobna łączą się te kręgi przekładając galaretą owocową lub marmeladową, brzegi się obrównywa i ubiera po wierzchu lukrem pomadkowym i konfiturami.

920. Tort śmietankowy.

Kwartę śmietany przegotować z funtem cukru, ćwiercią funta masła i łyżką kartoflanej mąki. Gdy nieco

przestygnie wlać 12 żółtek ubitych do białości i wymięszać na ogniu dopóki nie zacznie gęstnieć, potem wylać w donicę i mięszać, a po ostygnięciu domięszać pianę z ubitych białek i wylać w przygotowane ciasto kruche, które się zagniata z 3 ćwierci funta mąki, pół funta masła, ćwierci funta cukru, tyluż migdałów słodkich i kilku gorzkich. Rozwałkowawszy ciasto dość cienko, z pozostałego robi się naokoło rant, układa naprzód cienką warstwę makaronikowej massy, a następnie wlewa się przyrządzony krem śmietankowy i wstawia do ciepłego pieca.

921. Tort kruchy ciastem przekładany.

Funt masła, pół funta utłuczonych migdałów, otartą skórkę z 1 cytryny, 4 łyżki miałkiego cukru, 3 ćwierci mąki i 7 jaj. Wygnieść dobrze, rozdzielić na 3 części, każdą z nich rozwałkować, pokłaść na papier wysmarowany masłem i upiec, a następnie ułożyć jeden na drugim przekładając konfiturami. Po wierzchu ubiera się lukrem, galaretą i konfiturami.

922. Tort francuzki.

Zrobić ciasto maślane z 2 funtów mąki i półtora funta masła, rozwałkować cienko i wykrawać talerzem 12 krążków, ułożyć na wysmarowany masłem papier i każdy z osobna upiec. Gdy się zrumienią, wyjąć i układać jeden na drugim przekładając galaretą, konfiturami, massą migdałową, każdy krążek czem innem, ubrać po wierzchu konfiturami i lukrem.

923. Tort francuzki listkowy.

Funt i ćwierć pięknej suchej mąki rozrobić kwaterką śmietanki, 3 jajami całemi, 4 żółtkami i 3 łyżkami drożdży, wymięszać dobrze i zostawić żeby podeszło. Potem rozwałkować ciasto, położyć na niem masła surowego, wymoczonego w wodzie 3 ćwierci funta, założyć ciasto jak kopertę i wałkować ostrożnie, żeby się masło przez ciasto nie przebiło. Złożyć znów w kopertę, rozwałkować, powtarzając to 3 razy, ostatni raz rozwałkować ciasto na palec grubo. Potem wyrznąć 2 kręgi ciasta, nałożyć konfiturami, przykryć drugim kręgiem, z reszty ciasta zrobić rant kratę, a skoro trochę podrośnie posmarować jajkiem, posypać cukrem i wstawić do gorącego pieca. Po upieczeniu nałożyć między kraty konfitur i oblukrować.

924. Tort „Aliance".

Mając ciasto zrobione jak na tort wiedeński z powiększonej nieco proporcyi, rozdzielić je na 3 części, jedną część zaprawić alkiermasem, drugą rozpuszczoną na ogniu w wodzie czekoladą, a trzecią część zostawić jak jest. Po upieczeniu ciasta w foremkach papierowych lub blaszanych wyjąć je, ostudzić, posmarować marmeladą lub galaretą, położyć jeden krążek na drugi, brzegi obrównać, wierzch polukrować, ubrać konfiturami i obsuszyć w piecu. Tort taki można robić z ciasta biszkoptowego i piaskowego.

925. Tort migdałowy.

Wyłuskanych migdałów słodkich funt 1 i kilkanaście gorzkich usiekać drobno, następnie utrzeć w doni-

cy dodając po jednemu 26 żółtek i sypiąc po łyżce funt cukru. W końcu wsypać 1 łyżkę mąki pszennej, ucierać tę massę przez godzinę, domięszać lekko białka z 15 jaj, formę masłem wysmarować, wlać massę i wstawić do gorącego pieca na 3 kwadranse. Po upieczeniu ulukrować i ubrać konfiturami.

926. Tort migdałowy szary.

Funt migdałów słodkich z łupinami, otartych o serwetę usiekać drobno i utrzeć w donicy, dodając funt cukru, 10 żółtek z jaj ugotowanych na twardo, 3 jaja surowe, 3 ćwierci funta świeżego masła, sok z 1 cytryny, trochę skórki cytrynowej, 2 łyżki suchej mąki, pół łyżeczki cynamonu, wymięszać tę massę, włożyć w formę wysmarowaną masłem, wysypaną chlebem i wstawić do gorącego pieca na godzinę. Po wyjęciu ulukrować.

927. Tort migdałowy przekładany.

Półtora funta migdałów słodkich obranych usiekać i utrzeć w donicy z półtora funtem cukru, dodając po jednemu 20 jaj całych, półtory łyżki masła młodego i półtory łyżki mąki pszennej. Gdy się wszystko doskonale utrze, rozdzielić tę massę na 3 placki, ułożyć w formie przekładając konfiturami i w gorącym piecu upiec. Po wyjęciu ubrać pomadkowym lukrem i konfiturami.

928. Tort „Duchesse".

Funt migdałów słodkich oparzyć, usiekać jak najdrobniej i trzeć przez godzinę w donicy wałkiem, dodając po trochu funt cukru i wbijając po jednemu 12 żółtek. Wsypać nie pełną szklankę utartych i przesianych

sucharków, domięszać pianę z białek, kłaść tę massę w dwie wysmarowane formy tortowe i wstawić do gorącego pieca na pół godziny. Drugi funt migdałów nie parzyć, tylko obetrzeć serwetą, utrzeć na tarce albo usiekać drobno i utrzeć w donicy z funtem cukru, 12 jajami całemi i 12 żółtkami, wsypać szklankę ususzonego i utartego razowego chleba, domięszać pianę z 12 białek, wlać w formę tortową i wstawić w piec na pół godziny. Po upieczeniu, gdy ciasto jeszcze ciepłe, ułożyć tort w 3 warstwy, na spód białą, w środku ciemną, na wierzch znów białą, przekładając konfiturami lub galaretą, ubrać po wierzchu lukrem lub konfiturami.

929. Tort orzechowy.

Funt wyłuskanych orzechów włoskich lub tureckich utłuc w moździerzu, dodając po trochu białka, żeby nie puściły z siebie oleju, następnie massę tę utrzeć w donicy z funtem cukru, dodając po jednemu 18 żółtków, wsypać mały kubek utartego i ususzonego razowego chleba, domięszać pianę z 18 białek, a następnie włożyć tę massę do dwóch form tortowych i wstawić w piec. Po upieczeniu złożyć razem dwa placki przekładając następującą massą: Ćwierć funta wyłuskanych migdałów, ćwierć funta oczyszczonych orzechów utłuc z pół funtem cukru, wbić 3 żółtka i 1 białko, postawić na ogniu i mięszać łyżką aż zupełnie zgęstnieje, a jak ostygnie, przełożyć tą massą tort, ubrać lukrem przezroczystym i wstawić w piec do obeschnięcia, a po wyjęciu ubrać konfiturami.

930. Tort chlebowy.

Funt migdałów słodkich i kilkanaście gorzkich utłuc w moździerzu na massę, potem utrzeć w donicy z funtem cukru, dodając 20 żółtek, łut cynamonu, ćwierć łu-

ta goździków, cytrynowej skórki i szklankę utartego i przesianego razowego chleba, wszystko to wymięszać, dodać pianę z 20 białek, włożyć w wysmarowaną tortową formę i wstawić na pół godziny do gorącego pieca.

931. Tort czekoladowy.

Funt cukru utrzeć do białości z 24 żółtkami, wsypać pół funta tartej czekolady, trochę wanilii, szklankę mąki przesianej i ususzonego razowego chleba, domięszać pianę z białek i włożyć w wysmarowaną i wysypaną chlebem tortową formę. Piecze się w niezbyt gorącym piecu, u po wyjęciu lukruje się czekoladowym lukrem i ubiera konfiturami.

932. Tort czekoladowy z migdałami.

Funt migdałów niewyłuskanych utłuc w moździerzu i utrzeć w donicy, dodając funt cukru i po jednemu wbijając 20 żółtek. Wsypać funt utartej czekolady, łyżeczkę cynamonu, domięszać pianę z 20 białek, wyłożyć massę w formę tortową i upiec w umiarkowanym piecu, a po wyjęciu ulukrować i ubrać podług gustu.

933. Tort ponczowy.

Funt cukru, 12 jaj całych i 6 żółtek ubijać w rądelku na wolnym ogniu, dopóki nie zacznie się pienić, potem zdjąć z ognia i ubijać znów dopóki nie zacznie stygnąć. Wtedy wsypać 3 ćwierci funta mąki kartoflanej, dodać funt sklarowanego masła, utrzeć wszystko na jedną massę, dodać cytrynowej skórki, wlać kieliszek araku i upiec z tego 3 placki, a po upieczeniu połączyć w jeden, przekładając konfiturami i skrapiając arakiem. Po wierzchu ubrać lukrem ponczowym.

934. Tort kartoflany.

Ośm żółtek uwiercić z kubeczkiem cukru, wsypać kubeczek mąki kartoflanej, 4 łuty migdałów słodkich i kilka gorzkich, trzeć wszystko pół godziny, domięszać pianę z 8 białek, wlać w rądel wysmarowany masłem i wstawić do gorącego pieca. Po wyjęciu ulukrować. Taki sam torcik można zrobić z kaszki drobnej utłuczonej i przesianej, biorąc taką samą proporcyę dodatków.

935. Ciastka francuzkie.

Wziąść funt mąki, 1 jajko, pół kieliszka wódki i trochę wody, zagnieść na ciasto pulchne, któreby łatwo wałkować się dało i zostawić na stolnicy żeby się uleżało. Wziąść funt masła świeżego ale solonego i wymoczonego parę godzin w wodzie, wycisnąć z wilgoci w serwecie, rozpłaszczyć na cal grubości, położyć na rozpłaszczone ciasto, brzegi ciasta zawinąć na masło w kształcie koperty i wałkować ostrożnie, posuwając wałkiem w jedną tylko stronę, od siebie. Gdy ciasto będzie cienkie, zostawić go na 10 minut na stolnicy, a następnie znów brzegi zawinąć na wierzch i wałkować. Czynność tę powtórzyć 4 razy, zawsze zostawiając ciasto z zawiniętemi rogami na stolnicy przez 10 minut. W końcu rozwałkować cienko, krajać na małe kwadraciki lub jakie się komu podoba formy, nałożyć cienko konfiturami lub jabłkami, przykryć drugim takim samym kawałkiem, brzegi zacisnąć i wstawić na blachach do bardzo gorącego pieca, bo inaczej ciastka nie będą rosły. Po wyjęciu osypać cukrem. Ciasto francuzkie robi się w chłodnem miejscu.

936. Pierożki z francuzkiego ciasta.

Mając ciasto zrobione podług poprzedzającego przepisu, wykrawać owalne placuszki, nałożyć konfiturami ciasto, złożyć a brzegi zacisnąć, posmarować jajkiem, posypać grubo cukrem i wstawić do gorącego pieca.

937. Ciastka francuzkie z kremem.

Z ciasta zrobionego podług poprzedniego przepisu i rozwałkowanego cienko wykrawać szklanką okrągłe placuszki i kieliszkiem znów wykrawać z nich środki, aby tylko kółko pozostało. Połowę krążków zostawić nie wykrojone poukładać na nich kółka, posmarować jajkiem nie dotykając brzegów, boby nie rosły i wstawić do gorącego pieca. Po upieczeniu i wystygnięciu zrobić w środku palcem dołek i napełnić kremem ubitym ze słodkiej śmietanki z wanilią, a na wierzch położyć konfiturę.

938. Ciastka pół francuzkie.

Kwartę mąki rozczynić łutem drożdży rozpuszczonych w kwaterce mleka, wbić 2 żółtka i 2 całe jaja, łyżkę cukru i ubijać ciasto dopóki nie zacznie odchodzić od łyżki, a potem zostawić w ciepłem miejscu żeby podrosło, następnie wyłożyć na stolnicę, rozpłaszczyć cienko, położyć na ciasto pół funta masła wymoczonego i wyciśniętego z wilgoci, założyć na wierzch rogi ciasta na kształt koperty i wałkować w jedną stronę od siebie, a potem zostawić na 10 minut w spokojności. Powtarza się to jak przy cieście francuzkiem 4 razy. Potem z rozwałkowanego ciasta robią się różnego kształtu ciasteczka, rogaliki, obwarzanki, serca, ósemki, posmarować jajkiem, osypać cukrem i wstawić w piec gorący na godzinę.

939. Ciastka ptysiowe.

Masła 6 łyżek, wody 6 łyżek, zmięszać razem i wstawić na ogień, jak się zagotuje wsypać 6 łyżek mąki, cukru do smaku, nieco soli i mięszać na wolnym ogniu, potem wystudzić mięszając ciągle, ubić 12 żółtek, domięszać pianę z białek, robić sprycą lub ręką kółka na wysmarowaną blachę, posypać cukrem i wstawić do pieca.

940. Ciastka na prędce.

Kubek wody zagotować z kubkiem masła, zaparzyć tem 2 kubki mąki, wymięszać dobrze i wystudzić, wbić 4 całe jaja i 4 żółtka, dodać cukru do smaku, trochę cytrynowej skórki, wymięszać dobrze, rozciągnąć ciasto na wysmarowaną blachę, posypać cukrem i siekanemi migdałami i wstawić do pieca. Póki gorące pokrajać na kawałki.

941. Biszkopty francuzkie.

Funt cukru utrzeć do białości z 16 żółtkami, dosypując po trochu kwaterkę kartoflanej mąki, dodać białka ubitego na pianę, wymięszać lekko, wlać w formy papierowe wysmarowane masłem i wstawić w ciepły piec. Jeśliby się zanadto rumieniły przykryć z wierzchu papierem.

942. Biszkopty maślane.

Pół funta cukru, jaj 12 ubić w rądelku na bardzo wolnym ogniu. Gdy zacznie się pienić odstawić i bić jeszcze tak długo, aż ostygnie, wtedy wsypać po trochu pół funta kartoflanej mąki i ćwierć funta sklarowanego masła, oraz dodać otartą cytrynową skórkę. Duży płaski rądel wysmarować masłem, wysypać bułeczką, wlać ciasto i wstawić w piec na godzinę. Po wyjęciu i wystudzeniu pokrajać babkę na cienkie plasterki i polukrować.

943. Biszkopty migdałowe.

Pół funta cukru, 12 łutów słodkich i kilkanaście gorzkich migdałów wyłuskanych i utłuczonych, 10 jaj całych ubijać na wolnym ogniu aż zacznie się pienić, potem znów ubijać do wystygnięcia, wsypać ćwierć funta mąki, wlać w formy i wstawić w piec umiarkowany na godzinę.

944. Babeczki śmietankowe.

Pół funta masła świeżego utrzeć na śmietanę, wsypać ćwierć funta cukru miałkiego, wbić 2 całe jaja i wsypać trzy ćwierci funta mąki najlepszej, wyrobić to ręką na massę; ponieważ ciasto takie jest zbyt kruche aby się dało wałkować, więc rękami na stolnicy robić cienkie placuszki i temi placuszkami wyłożyć wysmarowane poprzednio foremki blaszane karbowane, osobno w małym rądelku rozbić 2 żółtka z ćwiercią funta miałkiego cukru, zmięszać z półkwaterką śmietanki, wsypać trochę utłuczonej wanilii i ogrzewać na wolnym ogniu, ciągle mięszając łyżką, dopóki nie zgęstnieje, wtedy odstawić w chłodne miejsce, a gdy zastygnie, krem nałożyć, kładąc po łyżce do foremki, nakryć płaskim kawałkiem ciasta, oberwać co wystawać będzie na brzegi i wstawić do wolnego pieca na pół godziny, po ostudzeniu wyjąc z foremki, ułożyć na półmisku i posypać miałkim cukrem. Zamiast kremu można we środku nałożyć konfiturami bez soku.

945. Babki migdałowe.

Zrobić ciasto jak w poprzedzającym numerze lub ciasto francuzkie, wyłożyć niem blaszane foremki. Ćwierć funta migdałów słodkich obranych i trochę gorzkich utłuc w moździerzu, dolewając po trochu białka, dodać ćwierć funta cukru, trochę cytrynowej skórki, 2 całe jaja i 3 żółtka, wymięszać wszystko, napełniać tą massą ciastka, przykryć kawałkiem ciasta, posypać cukrem i wstawić w piec na godzinę.

946. Babki ponczowe.

Dwa funty suchej mąki rozrobić kwaterką letniego mleka, 4 łutami drożdży, dodać 10 jaj całych i ćwierć funta cukru, wymięszać i zostawić w ciepłem miejscu na noc. Na drugi dzień rano wlać 1 funt roztopionego masła, pół szklanki esencyi ponczowej, a wyrobiwszy dobrze ciasto, nakładać do połowy małe foremki wysmarowane masłem, dać trochę podrosnąć i wstawić do ciepłego pieca na 3 kwadranse. Gorące wyjmują się z foremek i oblewają ponczowym lukrem.

947. Babki francuzkie.

Ćwierć funta masła zagotować z półkwaterkiem wody, wsypać 10 łutów mąki, trochę soli i mięszać na ogniu dopóki od łyżki odstawać nie będzie, wtedy wyłożyć ciasto na stolnicę, wbić 6 jaj całych, dodać cukru, wygnieść dobrze, robić kulki wielkości jajka, posmarować jajkiem, układać na wysmarowaną blachę i wstawić do gorącego pieca. Powinny być w środku puste jeśli są zdarzone. Skoro ostygną, przekroić ostrym nożem nawpół, napełnić kremem śmietankowym, przykryć z wierzchu i posypać cukrem.

948. Rurki z kremem.

Zrobić ciasto francuzkie albo kruche, rozwałkować cienko, pozwijać rurki z grubego papieru smarowanego

masłem, nawinąć na nie w kilkoro ciasta, posmarować jajkiem i wstawić do gorącego pieca jeśli ciasto francuzkie, do wolniejszego jeśli kruche. Po upieczeniu wyjąć papierki, a środek próżny ciastek napełnić kremem ze słodkiej śmietanki.

949. Ciastka z pianą.

Pół funta świeżego masła utrzeć w donicy na śmietanę, dodając ćwierć funta cukru, 3 ćwierci funta mąki i 1 jajko. Massę tę rozłożyć cienko na wysmarowaną masłem blachę i upiec w letnim piecu, a następnie wyjąć, ostudzić, posmarować marmeladą z owoców lub konfiturami, a na wierzch położyć grubą warstwę z następującej pianki: Ubić mocno 8 białek z pół funtem cukru i trochę wanilii, wysmarować upieczony placek, pokrajać na kawałki, osypać cukrem i wstawić w piec, ale wysoko, żeby się od spodu nie przypaliły.

950. Ciasteczka kruche.

Funt świeżego masła utrzeć w donicy z 10 żółtkami na twardo ugotowanych i 3 surowemi jajami, dosypać pół funta cukru, funt mąki, trochę cytrynowej skórki dla zapachu, wygnieść ciasto, rozwałkować na pół palca grubo i wykrawać rozmaitego kształtu ciasteczka, układać na wysmarowane blachy, smarować jajkiem, posypać cukrem i wstawić do umiarkowanego pieca.

951. Ciastka kruche bez jaj.

Funt masła utrzeć na śmietanę z funtem cukru, dodać półtora funta mąki, zagnieść ciasto, robić różnego kształtu ciasteczka, kłaść na blachy, smarować jajkiem i wstawić do pieca.

952. Ciastka śmietankowe.

Pół kwarty śmietany ubić z pół funtem cukru i 6 żółtkami, wsypać tyle mąki, aby ciasto dało się wałkować, wygnieść dobrze i zostawić w zimnie żeby stężało. Potem wygnieść łyżkę masła, rozwałkować jak ciasto francuzkie, wykrawać formą ciasteczka, smarować jajkiem i wstawić do gorącego pieca.

953. Ciastka cukrowe.

Pół funta masła utrzeć na śmietanę z 3 ćwierciami cukru i 5 jajami, wgnieść w to 1 funt mąki, rozwałkować, robić ciasteczka, układać na blasze, smarować jajkiem i upiec.

954. Ciastka anyżowe.

Pół funta cukru ubić do białości z 4 jajami, wsypać pół funta mąki i łut przebranego anyżu, ucierać jeszcze z godzinę, kłaść łyżką na wysmarowaną masłem blachę małe ciasteczka, posypać je zrumienionym w cukrze anyżem i upiec w miernie napalonym w piecu. W wielkim gorącu nie wyrosną wcale, toż samo stanie się jeżeli ciasto nie należycie ubite.

955. Ciastka cynamonowe.

Pół funta cukru, pół funta masła, funt mąki, 3 jaja, 6 żółtek i 2 łuty cynamonu. Masło utrzeć na śmietanę z cukrem, wlać rozbite jajka, domięszać mąkę, cynamonu, zagnieść dobrze, robić z tego różnego kształtu ciasteczka, kłaść na wysmarowane blachy, smarować jajkiem, posypać cukrem z cynamonem i upiec.

956. Ciastka kminkowe.

Kwaterka mleka, 2 łuty drożdży, 2 całe jaja, 2 żółtka, łyżka cukru, szczypta soli, ćwierć funt rozpuszczonego masła, wymięszać wszystko razem, dodać funt mąki i wybijać aż od łyżki odstawać będzie. Jak podejdzie nieco, robić z tego ciasta małe paluszki lub obwarzanki, kłaść na wysmarowaną blachę, posmarować jajkiem, osypać grubo kminkiem i wstawić w piec nakłówając je widelcem. Skoro się upieką skropić masłem i osypać cukrem.

957. Ciasto makowe.

Wsypać w donicę półtory kwarty mąki, zrobić dołek, wlać 2 łyżki gęstych drożdży rozrobionych kwaterką letniej wody, rozbić aby grudek nie było, posypać mąką z wierzchu, przykryć i postawić w cieple aby zeszło, dodać oparzonego maku pół kwarty, białego albo szarego, soli trochę, kwaterkę oleju makowego albo słonecznikowego dobrego, a dodawszy ciepłej wody wymiesić dobrze ciasto, postawić w cieple niech podejdzie, znowu wymiesić, tak zruszać ze dwa razy, wyrabiać potem ciasteczka jakiego chcąc kształtu, układać na blachę wysmarowaną olejem, niech tak podejdą, stawiają do niezbyt gorącego pieca na pół godziny, wysmarować olejem albo piwem, posypać miałką solą, można do ciasta dodać cukru. Można też robić maślane dając kwaterkę masła zamiast oleju, smarować jajkiem i osypać cukrem.

958. Paluszki do herbaty.

Kwarta mąki, łyżka masła, 2 jajka, 2 łyżki kwaśnej śmietany i kubek cukru, wygnieść na pulchne ciasto,

robić małe paluszki, kłaść na wysmarowane blachy, posmarować jajkiem i wsadzić do pieca.

959. Ciastka kruche z arakiem.

Kwaterka świeżego masła, tyleż cukru, 2 jaja, kieliszek araku, garść drobno usiekanych migdałów, mąki tyle, aby zagnieść na wolne ciasto z którego robić różnego kształtu ciasteczka, osypać siekanemi migdałami, posmarować jajkiem i upiec.

960. Ciastka piaskowe.

Funt masła utrzeć do białości z ćwiercią funta cukru, wbić 1 jajko, wsypać półtora funta mąki, wymięszać dobrze i zostawić na zimnie. Potem rozwałkować, robić ciasteczka, smarować jajkiem, posypać cukrem z cynamonem i wstawić do pieca.

961. Ciastka angielskie.

Pół funta masła świeżego ubić na śmietanę, dodając po jednemu 8 żółtek, pół funta cukru, pół funta mąki, trochę cytrynowej skórki, garść drobnych rodzenków i tyleż usiekanych słodkich migdałów, domięszać pianę z białek, wlać ciasto do małych papierowych foremek wysmarowanych masłem, ułożyć na blachy i wstawić do pieca.

962. Ciastka wiedeńskie długotrwałe.

Pół funta cukru, 4 jajka, łyżeczkę cynamonu, goździków i kerdemonu, cytrynową skórkę, ucierać wszystko pół godziny, domięszać pół funta mąki, ubijać je-

szcze kwadrans, potem zostawić ciasto w chłodzie, a następnie posypać stolnicę miałkim cukrem, brać łyżkę ciasta, okulnąć w cukrze, robić płaskie wałeczki, kłaść na wysmarowane blachy, smarować jajkiem, posypać cukrem i cynamonem i wstawić do niezbyt gorącego pieca.

963. Ciastka helgolandzkie.

Funt mąki, ćwierć funta masła, 10 łutów cukru, 20 żółtek, kieliszek araku, cytrynowej skórki i odrobinę muszkatołowej gałki, zagnieść wszystko na wolne ciasto, robić ciasteczka i obwarzanki, smarować żółtkiem, posypać cukrem i upiec w gorącym piecu.

964. Ciastka portugalskie.

Pół funta masła, tyleż mąki i tyleż cukru, 5 jaj i pół kieliszka araku. Masło sklarować i utrzeć na śmietanę, dodać żółtka, cukier, cytrynową skórkę i wódkę, w końcu wsypać mąkę, ucierać dobrze, dodać pianę z białek, wymięszać, brać łyżkę ciasta, kłaść na wysmarowaną blachę, posmarować jajkiem, osypać siekanemi migdałami i upiec.

965. Ciasteczka śmietankowe.

Funt mąki, pół funta masła, ćwierć funta cukru, kilka utłuczonych gorzkich migdałów i śmietanki słodkiej tyle, aby ciasto dało się wałkować. Po wygnieceniu i rozwałkowaniu wykrawać formą rozmaite ciasteczka, smarować jajkiem, osypać migdałami i upiec.

966. Ciastka owocowe.

Ze zrobionego podług poprzedniego przepisu ciasta, po rozwałkowaniu wykrawać szklanką okrągłe placuszki,

otoczyć je rantem z tego samego ciasta i wstawić na blachach do pieca. Po upieczeniu nakładać na ciastka kupki malin, poziomek lub wisien na godzinę przed tem pocukrzonych i osiąkniętych z soku.

967. Obwarzanki śmietankowe.

Funt mąki, 4 jaja, łyżkę masła, łyżkę cukru, szklankę śmietanki wygnieść na pulchną massę, robić małe obwarzanki, wrzucać na ukrop, gdy na wierzch wypłyną wyjąć, posmarować jajkiem, osypać cukrem i upiec.

968. Obwarzanki drożdżowe.

Żółtek 3, tyleż łyżek kwaśnej śmietany, 2 łyżki świeżego masła, łyżkę drożdży i tyleż mąki, żeby się dały robić obwarzanki. Wygnieść na pulchną massę, robić obwarzaneczki, układać na blachy, a skoro trochę podejdą smarować żółtkiem, posypać grubo cukrem i wsunąć do pieca.

969. Obwarzanki migdałowe.

Pół funta obranych migdałów utłuc na massę, a potem utrzeć w donicy, dodając sok z 1 cytryny i cytrynową skórkę, wsypać pół funta cukru, utrzeć z nim jeszcze, w końcu dodać pianę ubitą z 3 białek i całą tę massę z nią wymięszać, a następnie robić obwarzaneczki, układać na opłatkach i wstawić na blachach w wolny piec.

970. Obwarzanki migdałowe inaczej.

Funt cukru ucierać na lukier w salaterce z białkami i sokiem z 1 cytryny, zmięszać tę massę z funtem

migdałów nieobieranych, pokrajanych w paseczki, robić obwarzaneczki, układać na opłatki i wstawić do wolnego pieca.

971. Obwarzanki malinowe.

Kwartę mąki zagnieść z 4 jajami i pół funtem cukru, wlać soku malinowego tyle, aby dały się robić obwarzanki lub paluszki, wymięszać dobrze, robić ciasteczka i upiec w letnim piecu.

972. Wiory migdałowe.

Funt migdałów słodkich i kilka gorzkich sparzyć i utrzeć na massę, dosypując funt cukru, w końcu domięszać pianę z 12 białek i massę tę rozciągnąć na wysmarowaną woskiem blachę, wstawić do wolnego pieca, a po upieczeniu dopóki jeszcze gorące, pokrajać w podłużne kawałki i owijać na cienkim wałku, chropowatą stroną na wierzch. Z takich wiorów można ułożyć piramidę do tortu, przyczepiając karmelem jeden wiór do drugiego.

973. Marcepany.

Funt migdałów słodkich i kilkanaście gorzkich sparzyć, wyłuskać, obsuszyć i utrzeć na tarce. Funt miałkiego cukru zmięszać z utartemi migdałami i ucierać w donicy zakrapiając różaną wodą tyle tylko, aby się utworzyła dość gęsta massa. Tak przyrządzone ciasto zostawić na noc w zimnem miejscu, a na drugi dzień wyłożyć na stolnicę wysypaną bardzo miałkim cukrem, rozwalkować na grubość pół palca i wykrawać różne figury, gwiazdy, serca, okładać je wązkiem rantem z tego samego ciasta, który się przylepia za pomocą posmarowania różaną wodą. Zrobione marcepany położyć na deseczkę przykrytą papierem, deseczkę tę obstawić czterema kawałkami drzewa, postawić na nich blachę z żarzącemi węglami i trzymać tak długo, dopóki marcepany nie zaczną żółknąć z wierzchu, spodnia zaś ich część zostanie zupełnie białą. Po wystudzeniu nałożyć je lukrem pomadkowym, a skoro ten oschnie z wierzchu, ubrać suchemi konfiturami.

974. Makaroniki.

Funt migdałów słodkich i kilkanaście gorzkich wyłuskać i utłuc na massę, obsuszywszy je wprzód lekko w piecu. Tłukąc trzeba skrapiać białkiem żeby nie puściły oleju, a następnie zmięszać tę massę z funtem cukru, utrzeć razem w donicy, w końcu domięszać pianę z 4 białek, wymięszać, kłaść z tej massy kupki na opłatki lub wysmarowany woskiem papier, położyć na wierzch każdego paseczek cykaty lub smażonej pomarańczowej skórki, osypać grubo cukrem i wstawić z blachą do letniego pieca.

975. Makaroniki palone.

Migdałów słodkich funt, gorzkich kilka, utłuc na massę zakrapiając białkiem, wstawić tę massę na wolny ogień, wsypać funt miałkiego cukru i smażyć razem tak długo, aż massa stężeje i lepić się przestanie. Wtedy wystudzić, mięszając, a skoro zupełnie chłodna będzie, domięszać pianę z 5 białek, robić z tego ciasta małe kupeczki na papierze lub opłatku, posypać cukrem i wstawić do wolnego pieca.

976. Migdałowe trąbki

Pół funta obranych migdałów usiekać drobno, dodać pół funta miałkiego cukru, 4 łuty mąki, cytrynową skórkę, wymięszać wszystko doskonale, dodać pianę z 6 białek, robić z tej massy cienkie placuszki na półtora cala szerokie a długie na palec, wstawić z blachą do pieca, a po upieczeniu zwijać natychmiast w trąbkę, gdy ostygnie napełnić śmietankowym kremem.

977. Migdały palone.

Funt migdałów wyłuskanych osuszyć w piecu i pokrajać na paski. Funt cukru usmażyć w rądelku bez wody, wrzucić migdały, podsmażyć na ogniu mięszając, wyłożyć na półmisek, wypłókany wodą pokrajać na kawałki i podsuszyć w piecu.

978. Migdały palone z foremek.

Funt migdałów wyłuskanych usiekać i ususzyć w piecu. Zrobić karmel z funta cukru bez wody mięszając ciągle, wrzucić weń wyjęte z pieca migdały, wymięszać i zaraz nakładać w blaszane foremki wysmarowane olejkiem migdałowym, wgniatając pomiędzy karby, aby cienka warstwa massy wyłożyła całą foremkę. Po wystudzeniu wychodzi z łatwością, foremki można kazać porobić z blachy w kształcie koszyczków z kabłęczkami, a następnie dając na deser koszyczki te napełnić bitą śmietanką, lodami lub kompotem z drobnych owoców.

979. Marengi.

Dwadzieścia białek ubić na tęgą pianę, wsypać pół funta cukru, ćwierć funta kartoflanej mąki, wymięszać, wytłaczać z tej massy dużym spodeczkiem okrągłe ciasteczka, położyć na blachę pokrytą papierem, posypać grubo cukrem i wstawić do wolnego pieca. Po wyjęciu zrobić w środku dołek i nałożyć kremem śmietankowym lub konfiturami.

980. Bezy migdałowe.

Ćwierć funta migdałów obrać, usiekać i ususzyć. Ubić 10 białek na pianę, wsypać migdały, 6 łyżek miałkiego cukru, robić za pomocą papierowego lejka różnego kształtu ciasteczka i wstawić do wolnego pieca.

981. Ciasteczka czekoladowe.

Funt masła świeżego utrzeć na śmietanę, wbijając po jednemu 6 całych jaj, domięszać do tego ćwierć funta tartej czekolady i tyleż mąki z chleba razowego ususzonego i przesianego, oraz ćwierć funta migdałów słodkich utłuczonych na massę. Z tego robić różnego kształtu ciasteczka, układać na blachę wysmarowaną masłem i upiec.

982. Grzanki wiedeńskie.

Pół funta cukru utrzeć do białości z 16 żółtkami, wsypać do tego pół funta mąki kartoflanej, mięszać przez kwadrans, w końcu dać pianę z 12 białek, wylać ciasto na wysmarowaną masłem blachę i wstawić do wolnego pieca aby się ciasto wysuszyło dobrze. Po wyjęciu pokrajać na grzanki, polukrować, obsuszyć w piecu i przechować w słoju.

983. Pączki czekoladowe.

Pół funta cukru ubić z 8 żółtkami, wsypać pół funta mąki, pianę z 8 białek, wymięszać lekko i z tej massy puszczać sprycą na wysmarowaną blachę okrągłe wysokie ciasteczka jak półkole, posypać cukrem i wsta-

wić do letniego pieca. Po upieczeniu wydrążyć każde ciastko od spodu z strony płaskiej, która na blasze leżała, nałożyć gęstym kremem ze słodkiej śmietanki z cukru, złączyć dwa ciasteczka razem, maczać każde w czekoladzie i wstawić na kilka minut do letniego pieca. Czekoladę do tych ciastek tak się urządza: Zrobić syrop z funta cukru, wsypać pół funta utartej czekolady, zagotować, przecedzić przez sito, gotować jeszcze do gęstości, odstawić, mięszać aż ostygnie i umaczać w tej massie pączki.

984. Pączki oszczędne.

Żółtek 12 ubijać do białości z kubkiem cukru, zmięszać z pół kwartą letniego mleka, wsypać 2 kwarty suchej przesianej mąki, rozbijając aby gruzołków nie było. Wlać 3 łuty rozpuszczonych drożdży, 3 łyżki sklarowanego masła, wyrobić tak dobrze aż od łyżki ciasto odchodzić będzie i zostawić do podrośnięcia. Uważać tylko żeby ciasto niezbyt rosło, gdyż wtedy staje się dziurkowate i niesmaczne. Należy próbować czy dostatecznie się podniosło przyciskając palcem ciasto; jeżeli dołek prędko się wypełnia, wtedy ma dosyć, ciasto wyłożyć na wysypaną mąką stolnicę, rozwałkować, kłaść kupki konfitur lub marmelady, zawijać ciasto jak pierogi, wyrzynać szklanką, wkładać na sito i postawić w ciepłem miejscu. Jak podrosną wrzucić na gorący szmalec wyrośniętą stroną, a po usmażeniu kłaść na sito wyłożone bibułą i osypać zaraz cukrem. Dla przekonania się czy szmalec dość gorący, trzeba wrzucić kawałek ciasta, skoro na wierzch wypłynie i zacznie się rumienić, to dobry. Żeby się szmalec nie palił, można wrzucić w niego od czasu do czasu plasterek kartofla. Najlepiej jest smażyć w dużym wysokim rądlu.

985. Pączki doskonałe.

Dwie kwarty mąki rozczynić pół kwartą mleka i 4 łutami drożdży. Gdy ciasto ruszy wlać 20 żółtek ubitych z ćwiercią funta cukru, kwaterką masła, kieliszek araku, trochę wanilii dla zapachu i wyrabiać ciasto godzinę, bo od wyrobienia zależy dobroć pączków i zostawić aby podrosło. Następnie wyłożyć ciasto na stolnicę, rozwałkować, wyciskać szklanką placuszki, nakładać konfiturami, zlepiać po dwa takie krążki, zacisnąć dobrze brzegi i poukładać na sicie, żeby nieco podrosły, a potem smażyć na gorącym szmalcu, kładąc na spód wyrośniętą stroną i potrząsając często rądlem. Smaży się na wolnym ogniu, uważając przecież żeby szmalec był bardzo gorący, co poznaje się jeśli po wrzuceniu kawałka ciasta, ciasto to zacznie się rumienić, jeśli blade, szmalec nie dosyć gorący. Po wyjęciu, pączków zaraz osypać je cukrem i kłaść na bibułę żeby tłustość wsiąkała.

986. Pączki parzone.

Kwartę mąki zaparzyć pół kwartą mleka. Skoro ostygnie wlać 4 łuty drożdży, wybić mocno i dać podejść ciastu; potem wlać 10 żółtek ubitych z kubkiem cukru, kubek sklarowanego masła, kilka utłuczonych gorzkich migdałów i tyle mąki, aby ciasto było gęste jak na delikatne bułki, włożyć pianę z 6 białek i jeszcze dać trochę podrosnąć. Wysypać stolnicę mąką, rozciągnąć ciasto rękami, kłaść kupki konfitur bez soku, zawinąć ciasto jak na pierogi, wycisnąć szklanką, kłaść na sicie, a jak trochę podrosną, kłaść na gorący szmalec wyrośniętą stroną, a po usmażeniu posypać cukrem.

987. Faworki żółtkowe.

Na kwartę mąki bierze się 6 żółtek i 2 całe jajka, które ubić do białości z 6 łutami cukru, zmięszać z mąką, dodać ćwierć funta masła, kieliszek araku i wygnieść wszystko doskonale na wolne ciasto, rozwałkować je cienko jak na makaron, pokrajać zębatym kółkiem na pasy, potem na kawałki, każdy kawałek nadkroić wzdłuż, w środku przewinąć przez to nakrojenie faworek i smażyć na gorącym szmalcu do rumianego koloru. Po wyjęciu osypać zaraz cukrem z cynamonem.

988. Faworki ze śmietaną.

Utrzeć na śmietanę 2 łyżki świeżego masła, wbić po jednemu 15 żółtek i 10 łutów cukru, ucierać ciągle w donicy, wlać kieliszek araku, 6 łyżek kwaśnej śmietany, wsypać półtora funta mąki i rozetrzeć z całą masą. Potem wyłożyć ciasto na stolnicę, dodać jeszcze pół funta mąki i ugnieść ciasto, które ma być tak wolne, że zaledwie da się wałkować. Rozwałkować cienko, krajać kółkiem paski i kawałki, przewijać każdy kawałek i smażyć na goracym szmalcu. Skoro się z jednej strony zrumienią przewrócić na drugą stronę, podsmażyć, wyjmować na półmisek i gorące posypywać grubo cukrem tłuczonym z wanilią. Faworki najlepiej smażyć w rądlu na niezbyt mocnym ogniu.

989. Faworki lane angielskie.

Sześć żółtek rozbić z cukrem do białości i dosypać tyle mąki, aby ciasto lało się z łyżki. Rozgrzać szmalcu po połowie z masłem, nabrać pełną łyżkę ciasta i zlewać to na szmalec obracając łyżką w różnym kierunku.

Jak się już zrumieni z jednej strony, obrócić na drugą, a następnie wyjąć na półmisek i posypać cukrem.

990. Faworki na pianie.

Ubić pianę z 4 białek, wsypać mąki tyle, aby ciasto ugnieść i rozwałkować się dało, wlać rozbite z cukrem żółtka, wymięszać, rozwałkować niezbyt cienko, robić faworki i smażyć na gorącym szmalcu.

991. Wafle drożdżowe.

Funt mąki, pół funta masła, 8 żółtek, 2 łuty drożdży, 2 szklanki śmietanki, 2 łyżki cukru i trochę wanilii dla zapachu. Mąkę zarobić drożdżami ze śmietanką, a gdy ruszy nieco, dodać jajka rozbite z cukrem, oraz masło wyrobić dobrze łyżką i zostawić żeby jeszcze podrosło, potem lać ciasto w rozgrzane i wysmarowane żelazko i piec, przewracając żelazko na obie strony.

992. Wafle piaskowe.

Pół funta masła ucierać ze śmietaną, wbijać po jednemu 10 żółtek, 4 łuty cukru, trochę soli, cytrynowej skórki i 20 łutów mąki. Rozprowadzić tę massę kwartą słodkiej śmietanki, domięszać pianę z białek i piec w żelazku.

993. Wafle z kwaśnej śmietany.

Ile jaj, tyle łyżek kwaśnej śmietany i tyle łyżek mąki. Żółtka rozbić mocno z łyżką cukru i śmietaną, wsypać mąki, wybić do pulchności, domięszać ubitą pianę z białek i lać ciasto na gorącą wysmarowaną formę.

Wafle najlepiej piec na węglach rozżarzonych, a robota powinna iść prędko. Po upieczeniu nie trzeba składać jedne na drugich, ale stawić osobno opierając o brzegi sita lub kawałki drzewa, niech tak obeschną, to będą kruche, dopiero je posypać grubo cukrem i układać na półmisku oberznąwszy nierówne brzegi. Formy nie trzeba często smarować, a tylko wtedy jak ciasto przylega. Po użyciu nie myć formy, tylko ją do sucha wytrzeć bibułą i schować.

994. Wafle kruche maślane.

Kwaterkę sklarowanego masła ucierać do białości, wbić 5 żółtek, pół kwarty mąki, półtory kwaterki letniej wody i wybić mocno na massę. W końcu ubić pianę z białek, zmięszać z ciastem, wstawić z miską do zimnej wody, żeby piana nie opadła, lać do formy i piec. Cukru sypać nie wiele, bo się przypala.

995. Andruty.

Jaj 6, łyżek mleka 6, tyleż łyżek sklarowanego masła i tyleż mąki, cukru i trochę utłuczonych gorzkich migdałów, wyrobić mocno, nalewać do ogrzanej formy i piec do zrumienienia, po upieczeniu gorące owinąć na wałku i pocukrować.

996. Andruty maślane.

Pół funta masła rozetrzeć na śmietanę i wbijać po jednemu 6 jaj całych, wsypać pół funta miałkiego cukru i ucierając dosypywać po trochu funt mąki oraz trochę cytrynowej skórki. Brać ciasta po kawałku na koniec noża, kłaść w środek rozgrzanej formy, a jak się upiecze okręcać na wałku póki gorące.

997. Pierniki toruńskie.

Kwartę miodu zagotować i zrumienić, potem odstawić i sypać po trochu 4 kwarty mąki pszennej wysuszonej, mięszając ciągle, potem wyłożyć na stolnicę i wygnieść rękami dopóki nie zbieleje, wsypać pół funta korzeni: cynamonu, goździków, kordemonu, angielskiego pieprzu, garść skórki pomarańczowej drobno krajanej, 4 łuty potażu, wybijać ciasto doskonale, potem robić duże pierniki, ubierać migdałami słodkiemi obranemi z łuski, kłaść na blachy wysmarowane masłem i wsadzać do ciepłego pieca

998. Pierniki warszawskie.

Garniec miodu, pół garnca mąki żytniej i tyleż pszennej. Mąkę zrumienić, przesiać i do ogrzanej wlać gorący miód rozbijając łyżką, wsypać pół funta korzeni: goździków, pieprzu, kordemonu, pomarańczowej skórki drobno krajanej, kieliszek spirytusu i imbiru, a gdy ciasto od rąk odstawać będzie, robić pierniczki, ubierać migdałami i upiec.

999. Pierniki wiejskie.

Kwartę miodu wycierać do białości, wsypać funt suchej pszennej mąki i jeszcze ucierać pół godziny, wbijać po jednemu 9 żółtek, łut kordemonu, garść drobno usiekanej smażonej pomarańczowej skórki, dołączyć ubitą pianę, lać ciasto na blachy i wstawić do niezbyt gorącego pieca. Po upieczeniu pokrajać na kawałki i jeszcze podsuszyć w piecu.

1000. Pierniki cukrowe.

Funt cukru ugotować na gęsty syrop i zastudzić wbić 12 jaj całych, wsypać funt kartoflanej mąki, cynamonu, goździków, kordemonu, pomarańczowej skórki, wyrobić dobrze ciasto, porobić pierniczki, kłaść na wysmarowane blachy i wstawić do pieca,

1001. Pierniki z anyżem.

Mąki żytniej zrumienionej pół garnca zaparza się kwartą wrzącego miodu, sypie się dwie i pół filiżanki anyżu, filiżankę skórki pomarańczowej, posiekanej drobno, łyżkę imbiru, łyżeczkę goździków, łyżeczkę cynamonu, 3 łyżeczki potażu rozpuszczonego w 2 łyżkach spirytusu, wybijać wszystko aż zbieleje, robić nieduże pierniczki i wstawić do niezbyt gorącego pieca. Po wierzchu posypuje się anyżem.

1002. Pierniki chlebowe.

Chleba razowego 4 funty pokrajać, ususzyć w piecu, potem utłuc, przesiać przez sito, dodać trochę utłuczonego pomarańczowego kwiatu, goździków, cynamonu i wanilii. Pół kwarty miodu praśnego zrumienić na ogniu, wsypać mąkę chlebową, mięszając ciągle na ogniu, dodać łyżkę mąki kartoflanej, a jeśli ciasto za gęste, wlać parę łyżek miodu i zestawić z ognia niech przestygnie. Potem wbić 4 białka, wymięszać, wsypać trochę słodkich migdałów uszatkowanych, robić małe okrągłe pierniczki, kłaść na papier wysmarowany woskiem, posypać migdałami i wstawić do pieca.

1003. Pierniczki zwane brukiem.

Funt mąki, funt cukru, funt jaj, ważąc ze skorupkami, funt rodzenków tureckich i funt nieobieranych

migdałów, łyżeczkę cynamonu i cytrynowej skórki. Zagnieść wszystko, zrobić cienki placek, kłaść na wysmarowaną woskiem blachę i wstawić w piec. Gdy się zrumieni wyjąć, posmarować rzadkim lukrem, wstawić w piec do obsuszenia, a potem pokrajać na pierniczki upodobanej wielkości i po wystygnięciu pochować w słojach.

1004. Tłuczeńce.

Mąki żytniej zagnieść z wodą na twardo ciasto, zrobić placek i upiec. Jak wystygnie utłuc go na mąkę, przesiać przez rzadkie sito. Kwartę oczyszczonego miodu zrumienić, wsypać pół funta szatkowanych migdałów, parę pomarańczowych skórek posiekanych, wsypać mąkę i smażyć dopóki nie zgęstnieje. Wtedy zdjąć z ognia, wsypać imbiru, goździków i cynamonu, wymięszać, smarować na opłatki, przykryć drugiemi opłatkami i na drugi dzień pokrajać na kawałki.

1005. Makagigi.

Dwie kwarty maku wsypać na kwartę gotującego się miodu, smażyć na ogniu, ciągle mięszając aż się zacznie rumienić, wtedy wylać na stolnicę oblaną zimną wodą, a po ostygnięciu pokrajać na kawałki.

1006. Cukierki marcepanowe.

Pół funta wyłuskanych migdałów utłuc w kamiennym moździerzu pokrapiając białkiem od jajka. Gdy migdały do połowy się utłuką wsypać funt miałkiego cukru i 2 łuty smażonej w cukrze pomarańczowej skórki. Tłuc to wszystko polewając białkiem dopóki massa nie będzie miękką i pulchną, wtenczas wyłożyć na stol-

nicę, rozwałkować cienko i wyciskać foremką rozmaite figury, potem ułożyć na blasze i wstawić do letniego pieca. Jak podeschną ulukrować i ubrać konfiturami. Można z tej massy robić gałeczki i tak samo podsuszyć na blachach, a następnie powlec lukrem przezroczystym.

1007. Pierniczki marcepanowe.

Funt migdałów słodkich i kilkanaście gorzkich wyłuskać i drobno usiekać, a następnie utłuc, dosypując po trochu pół funta cukru, pół łuta goździków albo kordemonu i nie dolewając ani kropli wody. Gdy massa zrzednieje i stanie się pulchna, robić małe pierniczki i układać na opłatki i wstawić z blachą do bardzo wolnego pieca.

ROZDZIAŁ IV.

SOLENIE MIĘSA I PRZYRZĄDZANIE WĘDLIN.

1008. O biciu wieprzy.

Najlepiej jest bić wieprze w miesiącach zimowych, a mianowicie: w Styczniu i w Lutym; przeznaczone na szynki powinny być młode i dłużej nad 6 do 8 tygodni karmić ich nie trzeba. Na dzień przed zabiciem nie należy dawać wieprzom jeść, tylko parę razy napoić, aby mniej pracy było przy oczyszczaniu kiszek. Najlepiej zarzynać wieprza pod gardłem, bo zakłówając go w serce zakrwawia się bardzo szynka. Krew spuścić do czystego naczynia, nasolić i zostawić do dalszego użycia. Zabitego wieprza oczyszcza się z sierci albo przez osmalenie za pomocą wiązek zapalonej słomy albo też położonego w korycie grzbietem do góry, oblewa się wrzącą wodą i natychmiast obiera się z niego szczecina, a pozostałą drobną sierść oskrobuje się nożami. Opłókany i słomą do czystości wytarty wiesza się za tylne nogi, przerzyna skóra wzdłuż brzucha i wyjmuje kiszki, które czyszczą się póki gorące; potem naciera się solą, obmywa w kilku wodach i zostawia w zimnej wodzie lub śniegu do dalszego użytku. Letkie, wątroba i serce wyjmują się ostrożnie, żeby żółci nie zgnieść. Na-Następnie obdziera się wewnątrz wieprza po obu stronach kawały tłustości, z której później robi się sadło lub przetapia na szmalec. Tłustość od kiszek przetapia się z cebulą i używa się na okrasę dla czeladzi. Nerki używa

się do salcesonu. Gdy wnętrze wieprza oczyszczone odcina się głowa, odrzyna ozór i podgardle używane później do kiszek, rozpłata się czerep, wyjmuje mózg, kości odrzuca, a mięso z głowy z uszami soli się, saletruje, zwija jaknajmocniej i marynuje się razem z szynkami. Potem odejmują się przednie nogi z łopatkami, które można użyć do kiełbas, nogi zaś do salcesonu. Zadnie szynki zostawiają się do marynowania. Dalej, ostrym nożem przerzyna się przez środek grzbietu słonina, odłączając od niej schab, polędwice i pochrzypt czyli kość grzbietową. Od połciów słoniny odcina się podbrzusze czyli boczki.

1009. Solenie mięsa i szynek.

Do solenia mięsa trzeba używać soli kuchennej, zwanej śnigówką i saletry. Na funt soli bierze się 2 łuty saletry, mięso młodych bydląt mniej się soli aniżeli starszych, które dłuższy czas zachować się daje niż młodych. Mięso do solenia trzeba trochę obrać z tłuszczu, gdyż zbytecznie tłuste prędko gorzknie. Również nie należy mięsa solić zaraz po zabiciu, dopiero na drugi dzień, gdy mięso zupełnie wystygnie i oschnie. Na 15 funtów mięsa bierze się 1 funt soli i 2 łuty saletry, mięsza się razem i naciera ręką mięso, aby sól wszystkie pory wypełniła. Gdy już mięso nie przyjmuje soli, wtedy układa się je do drewnianego naczynia, posypując na spód grubo solą, oraz korzeniami; na to układać grubsze kawały mięsa, jako to: szynki, przekładając mięsem wołowem na pekeflejsz, ku wierzchowi układa się drobniejsze części, polędwicę, schaby, przesypując wszystko solą i korzeniami w całości, których się bierze na 1 funt soli, łut pieprzu i angielskiego ziela, łut liścia bobkowego, pół łuta goździków, 2 łuty holen-

dru, jałowcu i rozmarynu. Ułożywszy wszystko mięso tak szczelnie, żeby nie przechodziło powietrze, przykryć denkiem, przycisnąć kamieniami i postawić w chłodnem miejscu na 3 do 4 tygodni, co dni kilka przekładając mięso i polewając sosem który z siebie puści. Jeśli sosu tak mało że nie okrywa mięso, wtedy trzeba przegotować pewną ilość wody z solą i saletrą i przestudzoną zalać mięso. Mniejsze kawałki mięsa, jak schab, polędwica i pochrzypt wyjmują się po tygodniu słonienia, szynki zaś zostają do 4 tygodni w soli.

1010. Solenie słoniny.

Słoninę soli się osobno nie razem z inną wieprzowiną, biorąc na każdy funt słoniny 2 łuty soli bez żadnych dodatków. Dobrze jest sól przesuszyć nieco z wilgoci. Pierwszy połeć położyć trzeba skórą na spód w przeznaczonem na ten cel korycie, ponakrawać głęboko aż do skóry w odstępach na 4 palce szerokich, natrzeć dobrze solą po wierzchu i w narznięciach, z drugim połciem postąpić tak samo i złożyć obadwa razem słoniną do siebie. Jeżeli jest więcej połci, postąpić z niemi tak samo, słoniną do siebie i położyć na pierwszych, uważając żeby skóra była na wierzchu. Razem ze słoniną solą się boczki. Przycisnąć wszystko deską i kamieniami i postawić na 2 do 3 tygodni, obracając co dni parę, aby te połcie co leżały na spodzie poszły na wierzch. Po 3 tygodniach wyjąć słoninę i porozwieszać połcie w suchem przewiewnem miejscu lub też obwędzić w zimnym dymie razem z boczkami.

1011. Sadło.

Sadło albo się przetapia na szmalec, co trzeba uskutecznić zaraz po ostygnięciu sadła, które się kraje na

kawałki i gotuje w rądlu na wolnym ogniu, odlewając przez sitko wytopioną tłustość w gliniane naczynie, gdzie przez długi czas daje się przechować bez soli, albo posoliwszy obficie wszystką białą surową tłustość, obkrawa się ją okrągło, mniejsze kawałki kładzie się w środek, zwija bardzo mocno, uważając aby błona była na wierzchu, nadaje się sadłu formę owalną, zaszywa jak najmocniej zaciskając i przechowuje w przewiewnem suchem miejscu.

1012. Solenie szynki prędkim sposobem.

Na 25 funtów szynki zagotować półtrzeciej kwarty miękkiej wody z 3 łutami soli, łutem cukru i łutem salatry. Po wystudzeniu wody polać nią szynkę, przycisnąć kamieniem i pozostawić tak na 2 tygodnie, co dni kilka przewracając i polewając sosem. Mniejsze kawałki mięsa, jak głowizna, polędwica po 6 dniach będą miały dosyć.

1013. Wędzenie szynek i innego mięsiwa.

Przeznaczone do wędzenia sztuki wyjąć z soli, powiesić w suchem przewiewnem miejscu przynajmniej na tydzień, gdy obeschną obwinąć papierem aby się zbyt nie osmaliły i powiesić w wędzarni z daleka jedną sztukę od drugiej, aby się nie stykały i aby dym naokoło je ogarniał. Najsmaczniejsze są wędliny wędzone w jałowcowym dymie lub z mrowiska, a wreszcie w dębowym. Wisieć powinny w wędzarni od tygodnia do dwóch, stosownie do wielkości szynek, mniejsze sztuki po kilku dniach mają dosyć. Po uwędzeniu zawieszają się w miejscu suchem i przewiewnem.

1014. Urządzenie szynek na sposób westfalski.

Na 4 szynki bierze się pół garnca soli, 3 łuty saletry, czombru, tymianu, majeranku, bazyliki, liści bobkowych, kolendru, angielskiego ziela i jałowcu, wszystkiego po garści, przetłuc grubo w moździerzu i nacierać szynki, układać je w drewnianem naczyniu, przesypując solą i korzeniami, coraz obficiej ku wierzchowi, przycisnąwszy denkiem i kamieniem. Można między szynki włożyć główkę czosnku. W soli powinny leżeć 3 tygodnie, co parę dni przekładając szynki, aby te które były na spodzie na wierzch wypadły. Jeżeli sosu za mało, przegotować wody z solą i saletrą i zalać aby sos przynajmniej na cal nad mięsem się wznosił. Po nasłonieniu, szynki obsuszają się na powietrzu, potem zaszywają w worki z grubego, rzadkiego płótna i wędzą się w dymie z gałęzi jałowcowych. W tych workach można szynki całe lato przechowywać, gdyż one je chronią od much, a najlepiej jest przechowywać szynki westfalskie w faskach, suchem pachnącem sianem przełożone, co utrzymuje w nich wilgoć. Szynki westfalskie używają się na surowo i ze wszystkich wieprzowin, są najzdrowszym pokarmem

1015. Sposób wędzenia bez dymu.

Dwa funty sadzy drzewnych z komina nalać dwoma garncami wody miękkiej i gotować dopóki nie zostanie tylko połowa, wtenczas się odstawia i zostawia na kilkanaście godzin aby płyn się sklarował, potem go zcedzić przez sito nie mącąc, wsypać kwaterkę białej soli, a po rozpuszczeniu jaj nalać tym płynem przeznaczone do wędzenia mięso, aby się zupełnie przykryło. Szynki powinny moknąć od 30 do 48 godzin, głowizna

przez dzień, polędwice, półgęski, kiełbasy pół dnia. Po wyjęciu obsuszyć w przewiewnem miejscu, a zachowują się jak wędzone zwyczajnym sposobem.

1016. Szynka westfalska innym sposobem.

Świeżą szynkę wieprzową wytrzeć dobrze saletrą z cukrem po równej części i zostawić tak na noc. Na drugi dzień zagotować kwartę mocnego piwa z 2 funtami soli, pół funtem cukru, trochę utłuczonego pieprzu i goździków i ukropem zalać szynkę, zostawiając ją w tem na 2 tygodnie, a po upływie tego czasu powiesić w dymie na 2 tygodnie. W czasie słonienia przewrócić kilka razy.

1017. Zachowanie szynek bez wędzenia.

Po wydobyciu z soli oskrobać szynkę nożem z wilgoci i zanurzyć kilka razy w ukropie, a potem powiesić w miejscu przewiewnem do obsuszenia. Po kilku miesiącach chcąc ją użyć, należy wymoczyć kilka godzin w wodzie, a gdy bardzo sucha, trzeba obwiązać czystem płótnem i zakopać w ziemię, w miejsce nie nadto suche ani też wilgotne. Po paru godzinach wydobyta ztamtąd odzyska wszystkie własności szynki świeżej.

1018. Polędwica wędzona.

Po 10 dniach leżenia w soli wyjmuje się polędwica, obsusza w przewiewnem miejscu, następnie kładzie się w grubą kiszkę wołową i zawiesza w wędzarni na tydzień. Przechowuje się w suchej śpiżarni, zawieszając tak, żeby niedotykało ściany najlepiej u sufitu. Tę ostrożność zachować należy w przechowaniu wszystkich wędlin.

1019. Szynka w pęcherzu.

Bierze się część wieprzowiny zwana karkowizną, soli razem z szynkami, a po 2 tygodniach wyjmuje z soli, obsusza na wietrze, napycha się mocno do pęcherza, obwiązuje szpagatem i wędzi w lekkim dymie przez tydzień.

1020. Kiełbasy do prędkiego użycia.

Na kiełbasy bierze się mięso z przednich łopatek z karku, od schabu, skrawki z szynek i inne niepotrzebne kawałki, na trzy części chudego mięsa biorąc jedną część tłustej wieprzowiny albo słoniny. Mięso pokrajać w drobną kostkę i lekko posiekać, na 10 funtów mięsa wziąść ćwierć funta soli, łut pieprzu, łut angielskiego ziela utłuczonego drobno, łut majeranku przetartego i 2 szklanki tęgiego rosołu wygotowanego z kości i obrzynków i 2 cebul. Zamiast rosołu można użyć takąż ilość wody letniej, a dłużej się konserwują. Wymięszać dobrze mięso, z przyprawami napychać kiełbaśnicę za pomocą blaszanej sprycy lub uszka od klucza, nie upychając mocno, żeby nie popękały w gotowaniu. Gdzie się okaże pod skórą powietrze, wypuścić je przekłóciem szpilki. Zrobione kiełbasy kłaść w zimną wodę, a po kwadransie wyjmować i rozwieszać na drążkach w suchem i chłodnem miejscu. Dobrze jest poprzednio obsuszyć je przy piecu.

1021. Kiełbasy włoskie.

Mięso wieprzowe i cielęce bierze się w równych częściach i sieka drobno, z dodaniem słoniny lub wieprzowego sadła, sypie się sól, pieprz, goździki, muszkatołowy kwiat, napychają się baranie kiszki, obsuszają i używają niedługo po zrobieniu, bo się łatwo psują.

1022. Kiełbasy suszone.

Wziąść 3 części wieprzowiny a 1 część mięsa wołowego i tyleż słoniny. Mięso pokrajać w drobną kostkę, słoninę usiekać, dodać w miarę soli, pieprzu prostego i angielskiego ziela, oraz odrobinę saletry, wymięszać wszystko doskonale, nadziewać ściśle grube wieprzowe kiełbaśnice i powiesić na 6 tygodni na marcowym wietrze, a tak doskonale wyschną, że przechowane później w przewiewnem miejscu, mogą się używać bez wędzenia.

1023. Kiełbasy bonońskie.

Mięso wieprzowe sieka się z dodaniem sadła, soli, pieprzu, na 5 funtów mięsa dodaje się kwaterka wina i kwaterka krwi wieprzowej. Roztarłszy to wszystko, nadziewa się kiełbasy, obsusza na powietrzu lub w dymie, następnie smaruje się oliwą i przechowuje w kamiennem lub polewanem naczyniu.

1024. Kiełbasy wędzone.

Na 12 łutów mięsa, z którego trzy części tłustej wieprzowiny, a jedna część pieczeni zrazowej wziąść pół funta soli, pół łuta saletry, łut pieprzu tłuczonego, pół łuta angielskiego i jak kto lubi 2 ząbki utarte czosnku. Mięso pokrajać jak można najdrobniej, wymięszać z solą i korzeniami, napychać niezbyt grube kiełbaśnice, obsuszyć je parę tygodni na wietrze, jeśli wypadnie, najlepiej na marcowym, a następnie przez 4 do 5 dni uwędzić w lekkim dymie i przechowywać w suchem miejscu.

1025. Kiszki podgardlane.

Ugotowane podgardle oddzielić od skóry, które się używa do salcesonu i posiekać. Na 3 funty takiego mięsa bierze się pół funta słoniny świeżej obgotowanej, którą się sieka, pół kwarty tartej bułki, 12 jaj całych, pół kwarty śmietanki, cynamonu, goździków, muszkatołowej gałki, jak kto lubi, cukru i rodzenków, wymięszać wszystko, nadziewać kiszki i gotować pół godziny.

1026. Kiszki podgardlane inaczej.

Ugotowane podgardle usiekać jaknajdrobniej, dodać 6 bułek rozmoczonych w mleku i utartych na massę, pół funta słoniny obgotowanej pokrajać w kostkę, wlać kwaterkę roztopionego szmalcu, soli, pieprzu zwyczajnego i angielskiego do smaku, trochę majeranku, wymięszać wszystko, nadziewać wieprzowe kiszki dość pełno i gotować przez kwadrans.

1027. Kiszki z kaszą.

Ugotować podgardle, płuca i serce, pokrajać wszystko drobno, a rosołem z nich sparzyć grubą gryczaną kaszę. Jeżeli niedość tłusta dodać parę łyżek szmalcu i wymięszać, następnie wsypać soli, tłuczonego angielskiego ziela, majeranku i przesiekane mięso, do garnca kaszy wlać kwartę krwi przecieranej przez durszlak, wymięszać i zanim ostygnie napełniać luźno kiszki spięte z jednego końca drewnianą szpilką. Po napełnieniu spiąć z drugiej strony, kłaść w kociołek z gotującą się wodą i gotować na wolnym ogniu przez 3 kwadranse, nie pokrywając naczynia, boby popękały. Próbować słomką, jeśli czysta, kiszki mają dosyć, wyjąć je na nieckę i wynieść do chłodnej śpiżarni. Te kiszki można robić bez krwi.

1028. Kiszki niemieckie.

Świeżą wieprzową wątrobę posiekać drobno i przetrzeć przez durszlak, wlać krwi wieprzowej przecedzonej 2 kwarty, wsypać trochę majeranku, pieprzu prostego i angielskiego, goździków, soli, pokrajać 2 funty gotowanej słoniny, wymięszać wszystko razem, nakładać lekko do kiszek, pozapinać i gotować przez godzinę. Po ugotowaniu wyjąć z wody do niecki i wynieść na zimno.

1029. Kiszki czarne.

Do kwarty przegotowanego mleka włożyć tyle połamanej na kawałki bułki, aby wszystko mleko wsiąkło, rozetrzeć bułki w donicy na massę, wlać półtory kwarty krwi, pieprzu, angielskiego ziela, majeranku, oraz półtora funta słoniny usiekanej drobno. Całą tę massę doskonale wymięszać na ogniu, żeby krew nie zakrzepła, nakładać wieprzowe kiszki i gotować przez 20 minut, a następnie wyjąć i wynieść w zimne miejsce. Biorąc do użytku pokrajać kiszkę na kawałki i podsmażyć na patelni.

1030. Kiszki wątrobiane.

Surową wątrobę usiekać drobno, przetrzeć przez durszlak, dodać soli, pieprzu, nieco angielskiego ziela, 2 rozmoczone w mleku bułki, 1 utartą i funt usiekanej słoniny. Wszystko to wymięszać, nałożyć kiszki niezbyt mocno, spiąć końce drewienkami i gotować przez pół godziny. Można wiąść po połowie wątrobę gotowaną i surową.

1031. Kiszki pasztetowe.

Ugotowaną wieprzową wątrobę utrzeć na tarce a następnie w donicy, dodać 6 bułek ususzonych i utartych,

pół kwarty roztopionego szmalcu, funt słoniny obgotowanej i pokrajanej w kostkę, soli, pieprzu, angielskiego ziela i majeranku, oraz kwaterkę szmalcu wygotowanego z nóg i kości wieprzowych. Wymięszać to wszystko, napchać luźno kiszki i gotować przez kwadrans. Kiszki te podają się na zimno.

1032. Kiszki z ryżu.

Sparzony ryż ugotowac w rosole na sypko, dodać ugotowane, drobno pokrajane podgardle lub inne tłuste mięso, trochę angielskiego ziela, cynamonu, cukru, rodzenków drobnych, wlać kwaterkę roztopionego szmalcu, wymięszać, nadziewać kiszki i gotować.

1033. Salceson polski.

Ozór, serce, nerki, części mięsa ze skórką, kawałek podbrzusza, drobne skrawki od szynek ze skórką, oraz wieprzowe nogi ugotować na miękko, jak wystygnie pokrajać w paski, jeżeli za chude dodać jeszcze pół funta ugotowanej i pokrajanej słoniny, wymięszać wszystko w misce, z solą, pieprzem, angielskiem zielem i goździkami. Rosół z tego mięsa wygotować dodając parę cebul i przetrzeć przez sito. Przygotowane na salceson mięso włożyć w wyczyszczony wieprzowy żołądek, zalać rosołem, wymięszać, zaszyć mocno i gotować przez dobrą godzinę. Po wyjęciu włożyć na parę godzin pod lekką prassę.

1034. Salceson z krwią.

Podbrzusze, głowiznę, letkie i wątrobę ugotować na miękko, wyjmując wcześniej wątrobę, która się jak rów-

nież letkie sieka drobno, a podbrzusze i głowizna kraje w paski lub kostkę. Wszystko to wymięszać na misce z solą, pieprzem i angielskiem zielem, wlać kwartę wieprzowej krwi i tą massą napychać kiszki wołowe lub wieprzowy żołądek. Włożyć do gotującej się wody, a po półgodzinnem gotowaniu wyjąć z kociołka, obmyć zimną wodą i przycisnąć lekkim ciężarem na parę godzin.

1035. Salceson hamburgski.

Mięsa wołowego 6 funtów, wieprzowego 3 funty i słoniny świeżej 2 funty, wszystko to uskrobać i posiekać jaknajdrobniej, dodać łyżeczkę saletry, soli do smaku, łyżeczkę cukru i tyleż pieprzu, wymięszać i nadziać tą massą grube wołowe kiszki, zostawić je na 24 godzin aby nasłoniały, potem upchać lepiej, spiąć drewienkiem, osuszyć na powietrzu, owinąć w papier i uwędzić.

1036. Salami.

Trzy funty mięsa wieprzowego, 1 funt zrazowej pieczeni i 1 funt słoniny, każde z osobna oskrobać i po oskrobaniu dopiero zważyć. Do tej proporcyi bierze się 12 łutów soli, 1 łut saletry i 1 łut grubo przetłuczonego pieprzu. Całą massę dobrze rękami wygnieść i zostawić na 12 godzin aby nasłoniało. Na drugi dzień napełnić tem mięsem grubo wołowe kiszki wyszlamowane i wymoczone. Kiszki te napychają się bardzo mocno, żeby w nich powietrze nie zostało i dla zrównania mięsa można je w czystym obrusie na stole przewałkować. Tak przyrządzone zostawić jeszcze na noc a nazajutrz upchać jeszcze mocniej, spiąć drewienkami, powiesić na 1 dzień w miejsce przewiewne do obsuszenia i dopiero uwędzić w lekkim dymie. Jak dobrze zrobione, bardzo długo się przechowuje.

1037. Pekeflejsz hamburgski.

Na 25 funtów mięsa bez kości, bierze się 2 funty soli, 6 łutów saletry, 2 łuty pieprzu białego, pół łuta muszkatołowej gałki i tyleż kwiatu miałko utłuczonego, główkę czosnku i 6 cebul pokrajanych w talarki, łut liścia bobkowego, pół łuta bazyliki, tyleż tymianu i majeranku. Mięso nacierać solą dopóki nie przestanie wsiąkać, naczynie w którém ma się zachować wysypać solą, na to dać warstwę mięsa, posypać utłuczonemi korzeniami zmięszanemi z resztą soli i znów mięso, upychać i utłaczać wszystko jaknajmocniej żeby szpar nie było. W końcu przycisnąć pekeflejsz denkiem drewnianym, nałożyć na wierzch kamieni, a po 3 tygodniach zdatny będzie da użycia.

1038. Salceson z polędwicy wołowej.

Polędwicę wołową wyżyłowaną włożyć do marynującego się pekeflejszu na 4 dni, po wyjęciu pokrajać w paski albo kostkę, dodać młodej słoniny tyle, ile zaważy połowa polędwicy, domięszać pieprzu, angielskiego ziela i bobkowego liścia w proszku, posolić jeżeli massa za mało słona i napakować nią mocną grubą kiszkę, zawiązawszy, włożyć na 3 dni w rosół od pekeflejszu albo do szynek po wyjęciu, przycisnąć kamieniem, następnie obsuszyć na powietrzu i obwędzić w dymie przez kilka dni. Używa się na surowo.

1039. Kiełbasa wołowa.

Sześć funtów mięsa bez łoju usiekać drobno z 2 funtami słoniny. Dodać pół łuta goździków, tyleż pieprzu, ćwierć łuta angielskiego ziela, kilka listków bazyliki

i soli do smaku. Nałożyć tą massą grubą wołową kiszkę, zawiązać mocno i włożyć na 10 dni do marynujących się szynek. Potem wyjąć kiełbasę, wytrzeć dobrze, przesuszyć na marcowym wietrze, a potem obwędzić w jałowcowym dymie przez 4 dni.

1040. Ozór wędzony.

Ozór wołowy świeży oczyścić i naszpikować gęsto świeżą słoninką, popieprzyć, posypać saletrą, rozmarynem, bazyliką i majerankiem, dopiero po kilku godzinach natrzeć ozór kwaterką soli, trąc tak długo aż sos z siebie puści: wtedy włożyć go w czystą wołową kiszkę, posolić resztą soli, włożyć w naczynie gliniane, przycisnąć kamieniem, niech tak stoi przez tydzień. Po upływie tego czasu przewrócić na drugą stronę, jeżeliby miał za mało sosu posolić, przycisnąć kamieniem i zostawić na drugi tydzień, potem wyjąć, obsuszyć i zawiesić w dymie jałowcowym na dni parę.

1041. Buljon suchy.

Najlepiej jest przyrządzać buljon późną jesienią, gdyż w lecie prędko kwaśnieje a w zimie zastyga. W skład buljonu wchodzą następujące przedmioty: Mięsa chudego funtów 120, cały pośladek, łopatki cielęce, kur 6, kaczek 4, indyków 2, zajęcy 4, marchwi garncy 2, tyleż pietruszki, selerów 30, kilka główek włoskiej kapusty i kilka kalarep, nadto ćwierć funta pieprzu, tyleż angielskiego ziela, 2 łuty imbiru i 2 łuty kwiatu muszkatołowego. Mięso wołowe porąbać w kawałki, czysto wypłókać, włożyć w kocioł dobrze pobielany, nalać czystą wodą i gotować wciąż zwolna przez dzień cały i noc, cielęcina, drób, zające opiec do połowy na rożnie albo w piecu zupełnie bez soli i gdy wołowina do połowy się ugotuje wrzucić pieczyste do kotła, potem obraną włoszczyznę i korzenie. W miarę gotowania wybierać odstałe od mięsa kości, zbierać wszelką tłustość na wierzch wychodzącą i szumować bezustannie. Kiedy się już mięso na suche włókno wygotuje, odcedzić buljon, a mięso mocno wycisnąć i nalać jeszcze czystą wodą, wygotować jak najmocniej, odcedzić i dolać do pierwszego buljonu. Przecedzić buljon raz jeszcze przez serwetę w mniejsze naczynie, zebrać zupełnie pozłotę i gotować jeszcze na wolnym ogniu, by się nie przypalił. Gdy już buljon jest tak wygotowany że gęstnieć zaczyna, wylać odrobinę na spodeczek, gdy zastygnie na tęgą galaretę, można już buljon zlewać do małych foremek albo głębokich talerzy, gdy zastygnie wyjąć, wynieść na przewiewne miejsce do obsuszania a następnie przechowywać w słojach.

1042. Półgęski.

Na półgęski trzeba gęsi dobrze utuczyć. Pospolicie używa się do tego grochu, gryki, owsa, kukurydzy lub bobu, a najprędzej utuczy się gęś kluskami z mąki różnego gatunku wodą lub mlekiem zarobionej. Chcąc aby gęsi miały wielką wątrobę, trzeba im pożywienie dobrze osolić, jako też groch zmoczyć poprzednio w osolonej wodzie. Czystej wody nigdy nie powinno gęsiom zabraknąć, również dobrze jest dawać im niekiedy stary węgiel na proszek, co zapobiega zgniliźnie pokarmów w żołądku. Gdy gęsi zaczynają dyszeć, trzeba zaprzestać je karmić, gdyż tłustość może je udusić. Po zabiciu i oskubaniu gęsi odjąć podroby, grzbiet i uda, wykroić piersi jak można najwięcej zabierając mięsa, poczem nacierać je mocno solą z saletrą, biorąc na 10

półgęsek funt soli i łut saletry. Następnie po należytém natarciu solą z obu stron, złożyć półgęski w drewnianem naczyniu, przesypując pozostałą solą i korzeniami, jako to: jałowcem, pieprzem prostym i angielskim i rozmarynem, przykryć denkiem i przycisnąć kamieniem. Tak leżeć powinny nie dłużej jak tydzień, a po upływie tego czasu owinąć je papierem i wędzić przez 2 dni. Zamiast obwijania w papier, można półgęski prosto z soli zanurzyć w pszennych otrębach, a następnie uwędzić w lekkim ogniu. Tak urządzone półgęski jedzą się na surowo.

1043. Kiełbasa z gęsich pa'ek.

Odarte ze skóry gęsie pałki pokrajać, wyżyłować, a następnie usiekać jak najdrobniej; dodać do tego taką samą ilość usiekanej wołowiny, tyleż wieprzowiny i soloną ilość słoniny lub gęsiego szmalcu. W końcu wsypać cokolwiek angielskiego ziela, soli, saletry na koniec noża i umięszawszy razem postawić do drugiego dnia. Nazajutrz nadziać tem mięsem kiełbaśnice i wędzić w lekkim dymie przez 3 dni. Kiełbasy takie jedzą się surowo.

1044. Śledzie wędzone.

Śledzie uliki wymoczyć jak wskazano wyżej, wytrzéć do sucha przesypać holendrem, obwinąć każdy papierem i za ogony powiesić na dni parę w zimnym dymie. Gdy nabiorą złotawego koloru są gotowe.

1045. Mortadella z zająca.

Świeżego zająca wyżyłować, kości odjąć, a mięso pokrajać w kostkę albo usiekać z dodaniem pół funta

młodej słoniny, drugie tyle słoniny pokrajać również w kostkę, wymięszać z mięsem, posolić do smaku, wsypać łut pieprzu grubo tłuczonego, szczyptę saletry, zostawić na całą noc, a nazajutrz mocno upychać w kiszkę wołową, związać, owinąć w mokrą serwetę i włożyć na 24 godzin pod prassę, a potem wędzić w zimnym dymie przez 3 tygodnie.

1046. Węgorz wędzony.

Rozciąć węgorza na pół przez grzbiet, zdjąć z niego skórkę, wyjąć wnętrzności, odciąć głowę i posolić mocno, z dodaniem pieprzu, bobkowego liścia i suchego estragonu. Po 3 dniach słonienia wyjąć, wytrzeć, obwiązać papierem tak, aby dym mógł pod papier podchodzić i zawiesić w wędzarni na 4 dni.

1047. Ryby wędzone.

Rybę oskrobać, rozpłatać na pół przez grzbiet, oczyścić, posolić i ułożyć w drewnianem naczyniu przesypując korzeniami. Po 3 dniach rozpiąć na drewienka i wywietrzyć przez 1 lub 2 dni, potem obwinąć każdą w papier i zawiesić w zimnym dymie od 8 do 12 dni. Im ryba tłuściejsza tem lepsza do wędzenia.

1048. Szczupaki wędzone.

Złowione latem szczupaki oskrobane rozpłatać wzdłuż przez grzbiet, kości grzbietowe wyjąć i układać ryby w dębowem naczyniu przesypując dobrze solą. Potem rozpinać na drewienkach i porozwieszać w przewiewnem miejscu na sznurkach. Gdy już wyschną zupełnie, przechować je w suchem miejscu zawsze porozwieszane. Ta-

kie szczupaki dadzą się w rozmaity sposób przyrządzać tak jak świeże, trzeba je tylko dobrze wymoczyć i wybić przed gotowaniem albo urządza się na surowo, wybite na obie strony pokrajane na kawałki, przyprawione z octem i z oliwą lub oliwa z pieprzem.

1049. Łosoś domowy z suma.

Świeżego suma oczyścić i przetrzeć serwetą, następnie posolić jak każdą rybę z dodaniem łuta saletry do kwarty soli. Po 3 lub 4 dniach głowa się odcina, kość grzbietowa odrzyna, suma przeciąć na 4 podłużne pasy i wywiesić na działanie powietrza żeby wyschły. Pasy te należy wieszając zaczepić za ogon, gdyż on ma najwięcej tłustości, która spływając na dół nadaje rybie kruchości i smaku. Tak przyrządzony sum da się przechować 2 lub 3 miesiące, podając na śniadanie zamiast łososia. Można też po wyjęciu z soli zawiesić parę dni w dymie, a tak obwędzona da się dłużej zachować.

ROZDZIAŁ V.

ZAPASY ZIMOWE.

1050. Urządzenie piwnicy.

Wszelkie zapasy zimowe przechowują się w piwnicy, która powinna być odpowiednio urządzona. I tak w rogach powinno być zagrodzenie dla ułożenia warzywa, pod ścianą duże ze szczeblami pudło, gdzie się stawiają butelki z winem, pudło takie zamyka się na kłódkę; obok nasypany piasek do stawiania w nim butelek piwa, które układają się poziomo, z drugiej strony beczułki z kapustą, z ogórkami i t. p., na ścianach półki do stawienia słoików z konfiturami, u sklepienia kilka haków do zawieszania mięsa. Głównym warunkiem aby przechowywane przedmioty nie uległy zepsuciu jest to, aby piwnica była sucha, a okna we właściwej porze opatrzone.

1051. Przechowanie warzywa.

Kartofle zsypują się w kopiec, uważając żeby nie dotykały wilgotnej ściany w piwnicy i żeby nie były składane mokre, gdyż od tego najprędzej się psują. Buraki układają się w regularną piramidę, przesypując je suchym piaskiem, tak samo brukiew i rzepa. Marchew potrzebuje większej ilości suchego piasku, tak, aby korzonki nie stykały się z sobą.

1052. Przechowanie pietruszki.

Obrane z naci korzonki pietruszki układają się poziomo na ziemi, przesypując grubą warstwą piasku, na to znów układa się warstwa pietruszki, przykrywa piaskiem i tak dalej postępuje się, zawsze układając pietruszkę równolegle do siebie, przez co zapobiega się jej gniciu, gdyż ułożona korzonkami do dołu wypuszcza świeże listki, przez to korzeń gnije.

1053. Pory i selery.

Wsypać kupkę piasku, obrównać aby nie była w środku wyższa jak po brzegach i wsadzać po jednym korzonku obracając natkę do góry. Układać warstwami pory i selery, biorąc w razie potrzeby po kolei, przez co nie psuje się całego kopca.

1054. Przechowanie świeżej kapusty.

Kapustę głowiastę chcąc zachować w świeżości przez całą zimę, trzeba ją wyrwać z ziemi wraz z korzeniem zanim jeszcze mróz ją dotknie i zakopać w piwnicy, w dole napełnionym piaskiem. Na prędsze użycie przeznaczona kapusta oczyszcza się ze zwiędłych liści i układa na słomie w suchem miejscu jedną główkę opodal drugiej. Tak daje się zachować do Bożego Narodzenia.

1055. Kwaszenie kapusty.

Na 3 kopy kapusty bierze się 2 funty soli. Uszatkowaną kapustę kłaść do beczki od wina, bo w takiej najlepiej się kwasi przesypując solą, jeśli kto chce koprem małemi kwaśnemi jabłuszkami i kawałkami oskrobanej marchwi, upychać ją rękami tyle, ile sama ustępuje, przycisnąć denkiem i przyłożyć kamieniami. Po kilku dniach, jak zacznie się mocno burzyć, zdjąć kamień i deskę, obmyć je, zrobić w kapuście kilka dziur do samego dna, aby gorycz wyszła i zostawić przez kilka dni odkrytą. Potem położyć na kapustę czysty płócienny płat, następnie denko i przycisnąć kamieniem. Biorąc do użytku trzeba za każdym razem obmyć w czystej wodzie kamień, denko i płótno.

1056. Kapusta kwaśna parzona.

Uszatkowaną kapustę sypać w beczkę przesypując solą z koprem i upychać rękami. Gdy czwarta część beczki się napełni, zalać kapustę ukropem gotującej się studziennej wody, znów sypać kapustę i polewać ją po trochu ukropem tak, żeby wszystka kapusta była zaparzona, przykryć denkiem, przycisnąć kamieniem, a po kilku dniach przebić kijem kilka dziur żeby gorycz wyszła, czynić to codzień przez cały tydzień, następnie przykryć płótnem i przycisnąć denkien i kamieniem, uważając żeby sos stał na wierzchu.

1057. Kapusta kwaśna pieczona.

Obrane główki świeżej kapusty poprzekrawać na pół, ułożyć na deskach i wsadzić do gorącego pieca po chlebie. Gdy się upiecze tym sposobem układać ją warstwami w dębową beczułkę, przesypując solą i utłuczoną gorczycą, następnie przykryć denkiem i kamieniem i używać na sałatę lub jarzynę.

1058. Kapusta kwaśna z ogórkami.

Upieczoną jak w poprzedzającym numerze kapustę układać w beczułkę, przekładając ogórkami wprzód ukwa-

szonemi, posypując solą i gorczycą. Ogórki nadają doskonały smak kapuście, ale używają się osobno do sztuki mięsa, z kapusty przyprawia się sałata.

1059. Ogórki kwaszone.

Beczułkę dębową 10 albo 20 garncową, w której się mają kwasić ogórki, wysłać na dnie liściem winnym, dębowym, wiśniowym i koprem oraz struganemi korzonkami chrzanu lub paru ząbkami czosnku. Na to ułożyć czysto wytarte ogórki, z których należy wyrzucać wszystkie mające skazy. Na to znów położyć liścia dębowego, wiśniowego i kopru, także chrzanu lub czosnku, a napełniwszy tym sposobem całą beczułkę ogórkami, wstawia się dno i otworem szpuntowym wlewa się do pełna osoloną wodę. Na 10 garncową beczkę bierze się kwarta soli i łyżka saletry i rozpuszcza się w wodzie, a stosownie do wielkości beczułki powiększa się ta proporcya. Po nalaniu wody otwór zaszpuntować i zalać lakiem, a beczułkę postawić w piwnicy na drewnianych podstawach, obracając w początkach co tydzień, przez co jednakowo ogórki kwaśnieją.

1060. Ogórki na zimę parzone.

Przeznaczone na kwaszenie ogórki trzeba wymoczyć parę godzin w zimnej wodzie, wyłożyć dno baryłki liśćmi winnemi, dębowemi, wiśniowemi i koprem, układać warstwami ogórki przesypując koprem suchym, liśćmi i kładąc gdzieniegdzie ząbek czosnku i strączek pieprzu tureckiego, licząc na 10 kóp ogórków 1 główkę czosnku i 3 strąki pieprzu tureckiego. Gdy się baryłka napełni, nakłaść na wierzch liści, zakryć denkiem i otworem lać wodę wrzącą soloną, biorąc na 20 garncową baryłkę 2 kwarty soli i 2 łyżki saletry. Zaraz potem zaszpontować i wstawić do piwnicy, obracając co kilka dni, aby jednakowo kwaśniały.

1061. Ogórki na zimę z octem.

Wybrać świeżo zerwane jędrne zielone ogórki, opłókać i ułożyć w baryłkę, przekładając liśćmi winnemi, dębowemi, wiśniowemi, kawałkami ostruganego chrzanu i paru ząbkami czosnku. Trzy garnce wody zagotować ze szklanką winnego octu, szklanką wódki francuzkiej i półtora funtem soli i tym ukropem sparzyć ułożone w beczułce i zakryte denkiem ogórki, zaszpuntować zaraz, a na drugi dzień otworzyć, dolać gorącą wodą do pełna, bo przez noc opadnie, i gdy ostygnie zaszpuntować i zalać pakiem. Tym sposobem przyrządzone ogórki są najtrwalsze.

1062. Ogórki na prędkie użycie.

Wybrać świeże ogórki, poobcinać z obu stron końce, ułożyć w słoju przekładając koprem, zalać letnią osoloną wodą i postawić w ciepłem miejscu, a za kilka dni są dobre do użycia.

1063. Ogórki z gorczycą.

Duże, grube ogórki obrać, przekroić wzdłuż na 4 części, wyjąć łyżeczką ziarnka, posolić trochę i zostawić na 24 godzin. Potem wyjąć z soli, wytrzeć w serwecie, ułożyć w glinianym słoju i zalać gotującym się octem. Po 2 dniach zlać z nich ocet, zagotować i zalać wrzątkiem, co jeszcze po 2 dniach powtórzyć. Wziąść trochę białego i czarnego pieprzu, tyleż goździków, trochę

więcej agielsklego pieprzu, wszystko to przetłuc grubo, dodać 4 łuty czarnej gorczycy, utarzać w zmięszanych korzeniach ogórki wyjęte z octu, układać je w kamiennym słoju, przesypując chrzanem krajanym w kostkę, drobną cebulką i paru ząbkami czosnku, zalać świeżym bardzo mocnym octem, obwiązać pęcherzem i przechować na zimę.

1064. Korniszony.

Korniszony dobrze na sucho wytrzeć i dobrze posolić na 24 godzin, po upływie tego czasu znów wytrzeć do sucha. Wziąść lekkiego octu przegotować z korzeniami i szczyptą saletry i gorącym zalać korniszony, niech tak stoją 24 godzin. Następnie wyjąć, ułożyć w słoju, przekładając korzeniami, pieprzem zwyczajnym, angielskim i tureckim, imbirem, estragonem, szarlotką i angielskim zielem, zagotować świeżego bardzo mocnego octu, zalać przestudzonym korniszony i obwiązać pęcherzem.

1065. Korniszony inaczej.

Chcąc zachować w korniszonach kolor zielony, trzeba do garnca octu wsypać łyżeczkę ałunu, przegotować razem z funtem soli w gotujący się wrzucić obtarte korniszony i natychmiast zestawić z ognia. Jak ostygną zlać do słoja i postawić w suchem miejscu. Po 2 tygodniach zlać ocet, korniszony wytrzeć do sucha, ułożyć w słój również wytarty, przekładając korzeniami, zalać mocnym przegotowanym i ostudzonym octem i obwiązać pęcherzem.

1066. Mizerję na zimę.

Obrane ogórki pokrajać w talarki, ułożyć w słój, zalać przegotowanym zimnym octem, a na wierzch wlać

sporo oliwy. Za kilka tygodni, jeśliby pleśniały, ocet zlać, zalać świeżym przegotowanym i ostudzonym, a po wierzchu oliwą. Podając na stół zaprawić świeżym octem, oliwą, pieprzem i solą.

1067. Mizerja inaczej.

Ogórki obrać, pokrajać w cienkie talarki, dobrze osolić i zostawić tak na 24 godzin. Po upływie tego czasu wyjąć ogórki z soli, wycisnąć w serwecie z wilgoci, układać w słoju, przesypując tłuczonym pieprzem i zalać przegotowanym i ostudzonym octem, a na wierzch dużo oliwy i obwiązać pęcherzem. Podając przyprawia się świeżym octem i oliwą.

1068. Pomidory w butelkach.

Dojrzałe pomidory porozrywać na kawałki i rozgotować w rądlu, a następnie przetrzeć przez sito, wlać w czyste butelki, zawiązać pęcherzem, obwinąć sianem i wstawić do kociołka w zimną wodę i gotować przez 20 minut, licząc od zagotowania. Przechowywać z butelkami w suchem miejscu.

1069. Pomidory w słoikach.

Czerwone dojrzałe pomidory porozkrawać na pół, sok i pestki odrzucić, a pomidory włożyć do pobielanego rądla i postawić na wolnym ogniu. Skoro zaczną puszczać z siebie, postawić je wtedy na większym ogniu i gotować mięszając przez pół godziny. Rozgotowane przefasować przez sito i przetartą massę znów gotować do gęstości. Skoro ostygnie, ułożyć w słoiki, zalać oliwą i obwiązać pęcherzem.

1070. Buljon suchy z pomidorów.

Zrobioną podług poprzedniego przepisu massę pomidorową rozsmarować cienko na blachy wysmarowane oliwą, postawić w letnim piecu lub na słońcu, a gdy wyschnie pokrajać na kawałki, obwinąć każdy w papier i przechowywać w słojach. Buljon ten szczególniej dobry do zaprawy sosów.

1071. Pomidory zielone.

Niedojrzałe pomidory namoczyć w zimnej wodzie na 3 godziny, potem obetrzeć, ponakłówać, posolić i zostawić tak na 48 godzin potrząsając często. Po upływie tego czasu wyjąć z soli i obetrzeć każdy serwetą. Zagotować mocnego octu z pieprzem zwyczajnym, tureckim i angielskim, bobkowemi liśćmi, estragonem i imbirem, włożyć w ocet pomidorowy, zagotować parę razy i odstawić. Gdy ostygną, ułożyć w słój, zalać octem i obwiązać pęcherzem.

1072. Pomidory solone.

Dojrzałe pomidory opłókać w zimnej wodzie i rozłożyć na sicie aby obeschły, potem ułożyć je w słój, zalać wystudzoną, poprzednio wygotowaną wodą z solą, a na wierzch zalać roztopionym wołowym łojem, obwiązać pęcherzem i zachować w suchej piwnicy. Biorąc do użycia postępuje się jak ze świeżemi. Zachowywać w małych słoikach, bo raz otwarte psują się.

1073. Buljon postny z jarzyn.

Bierze się pietruszki, cebuli, marchwi, selerów, porów, kalarepy w równej ilości, wszystkiego razem pół

korca, myje się czysto, skrobie, znów się myje, potem jedno po drugiem trze na tarce. Massę tę zmięszać, nalać wodą i gotować, dodawszy korzeni, soli nie trzeba, bo by się buljon zepsuł. Osobno bierze się 4 funty karpia i 4 funty szczupaka, po wyprawieniu wygotowywa się z korzeniami, ale bez soli, na galaretę. Następnie przecedzić przez sito, później przez serwetę, tak samo jak jarzyny, potem zmięszać razem i gotować do zgęstnienia. Taki buljon wlewa się w słoiki od musztardy, zatyka mocno korkiem, obwija pęcherzem lub oblewa pakiem i przechowuje w suchem miejscu. Jestto doskonała przyprawa do postnych sosów i zup. Jeżeli za słodki brać mniej marchwi a więcej pietruszki i selerów.

1074. Pikle.

Młodą marchewkę, korniszony, łodygi zwijającej się sałaty obrane z wierzchniej skórki, obrane łodyżki kalafiorów, młodą kukurydzę, strączki nasienia rzodkwi, nasiona nasturcyi jeszcze zielone, zawiązki melonów, arbuzów, śliwek zielonych, maleńkie rydzyki, pokrajane szparagi, szarlotki, strączki młodego grochu i fasoli, wszystko to wytrzeć na sucho. Wziąść 5 funtów wody, kwartę soli, ćwierć łuta saletry i 20 gran ałunu, zagotować razem, zszumować, do ostudzonej wody włożyć jarzynki, postawić na ogniu, zagotować raz jeden i wylawszy na sito, osączyć z wody. Skoro obeschną, złożyć do słojów niezbyt wielkich i zalać przegotowanym i wystudzonym octem. Po 2 tygodniach ocet zlać, przegotować świeżego, bardzo mocnego z korzeniami, wystudzonym zalać na nowo jarzynki, na wierzch słoików wlać trochę oliwy, obwiązać pęcherzem i przechować w suchem miejscu.

1075. Szarlotki marynowane.

Małe szarlotki obrać z łupin, posolić na 24 godzin i otrzeć z wilgoci. Zagotować mocnego octu z korzeniami, wrzucić cebulki i ugotować do miękkości. Potem przestudzić, przełożyć z octem do słoika i obwiązać pęcherzem.

1076. Kapary domowe.

Zebrać zielone nasionka nasturcyi, rozłożyć w cieniu na 5 godzin, a gdy przewiędną wsypać w słoiki na 2 cale od wierzchu nie pełno nalać mocnym octem, obwiązać i zostawić na 8 dni. Znów wyjąć z octu, osączyć i obsuszyć i zalać świeżym octem na 8 dni, to samo powtórzyć jeszcze raz trzeci, obsuszone ziarnka lekko posolić, nalać świeżym octem i przechowywać w słoikach obwiązanych pęcherzem. Ocet może być przegotowany z korzeniami i przestudzony.

1077. Chrzan suszony.

Przemyte i oskrobane korzonki chrzanu pokrajać w kostkę i postawić w letnim piecu. Wysuszony utłuc, przesiać i przechować w dobrze zakorkowanych butelkach. Używa się na sos ze śmietaną lub przyprawia się octem i oliwą.

1078. Cebula przechowana.

Wybraną z gruntu cebulę trzeba dobrze przesuszyć na powietrzu i przechowywać w siatkowych woreczkach, porozwieszane w suchej spiżarni.

1079. Świeża botwinka na zimę.

Na 2 garnce rzecznej wody bierze się pół kwarty soli i pół łyżki saletry, zagotować, ostudzić i zalać botwinę powiązaną w pęczki i ułożoną w słoje.

1080. Endywia świeża na zimę.

Zasiać ją w lipcu na inspektach, a gdy fiance będą miały po kilka listków przesadzić na grządki obrócone ku słońcu, starannie codzień polewając. Przed mrozami wydobyć z ziemi i zasadzać z korzeniami w suchych piwnicach gdzieby mróz nie dochodził, ale świeże powietrze wpuszczane było przez okno. Wszystkim fiancom zostawić wolny wzrost, tylko kolejno, po kilkanaście krzaków blechować dla odebrania im goryczy. To się tak robi: wszystkie liście zebrane do góry związują się lekko łyczkiem, tym sposobem po 20 dniach we środku one wybieleją, skruszeją i straciwszy gorycz staną się zdatne do jedzenia.

1081. Rzerzucha świeża w zimie.

Siać ją co 2 tygodnie w wazonach lub na słupach okręconych kądzielą. Utrzymywać je w ciągłej wilgoci, a dostarczą obficie świeżej zieleniny do sałaty i innych przypraw kuchennych.

1082. Kalafiory świeże na zimę.

Siane w czerwcu kalafiory, gdy późną jesienią zaczną się zwijać w główki wyrznąć je, zostawiając parę listków przy kwiatach i za głąby przywiązywać do sznurów rozwieszonych w piwnicy, strzegąc aby jedne drugich nie przytykały.

1083. Kalafiory przechowane inaczej.

Zżółkłe liście z kalafiorów obrać, a pozostałe zielone lekko związać nad kwiatem i pozostawiając ile moż-

na przy korzeniach ziemię, powsadzać główki w piasek, w piwnicy. Tym sposobem nawet nie zupełnie rozwinięte kwiaty się rozrosną. Okna piwnicy w dzień pogodny otwierać należy.

1084. Oliwki domowe.

Zielone, niedojrzałe śliwki, gdy dorosną wielkości muszkatołowej gałki zebrać, układać do słojów i zalać wodą z solą przegotowaną i ostudzoną. Na 2 funty wody bierze się pół funta soli. Na wierzch nalać sporo oliwy i obwiązać pęcherzem, a biorąc śliwki do użycia wyjąć ostrożnie pestkę nożykiem, aby kształtu śliwki nie popsuć. Można też oliwki urządzać takim samym sposobem jak kapary.

1085. Groszek zielony suszony.

Młode zielone strąki wyłuskać, groszek posypać grubo cukrem i gdy puści z siebie sos dusić go bez wody na wolnym ogniu. Gdy zaś zupełnie się wygotuje, wysypać na blachy i obsuszyć w letnim piecu. Biorąc do użycia namoczyć na 12 godzin w mleku.

1086. Groszek suszony inaczej.

Dojrzały ale nie suchy groch zielony wrzucić do gotującej się wody, potrzymać w niej 2 minuty i zaraz odstawić, odlać wodę, wsypać groch na przetaki i obsuszyć przy piecu. Chcąc groch gotować, trzeba wprzód namoczyć go parę godzin w mleku.

1087. Groszek zielony w butelkach.

Wyłuskać groch ze strąków i przesypać solą, biorąc jej półkwaterek na garniec grochu. Na drugi dzień

wodę zcedzić, wsypać groszek do mocnych butelek, zakorkować, wstawić do kotła, zalać wodą i gotować godzinę. Po wyjęciu zalać lakiem i przechować w piasku w piwnicy. W gotowaniu nie soli się.

1088. Fasola marynowana.

Młodą fasolę ociągnąć z włókien, które są z boku, zagotować raz we wrzącej wodzie i odcedzić na sicie, następnie ułożyć w kamiennym słoju, przekładając rzędami bobkowym liściem, pieprzem, angielskim zielem, goździkami, na wierzch posypać grubo korzeniami, zalać przegotowanym mocnym octem, obwiązać pęcherzem i postawić w piwnicy.

1089. Fasola solona.

Obraną z włókien fasolę układać w kamienny słój lub baryłkę, przesypując za każdą warstwą garść soli, na wierzch położyć denko, przycisnąć kamieniem i zachować w suchem, chłodnem miejscu. Biorąc do użytku wymoczyć parę godzin w wodzie i gotować bez soli.

1090. Szparagi marynowane.

Świeże białe szparagi wypłókać, powiązać w małe pęczki, wrzucić w gotującą się wodę i przegotować parę razy, następnie wodę odcedzić i gdy szparagi zupełnie ostygną, układać je w słój ostrożnie, żeby łepków nie połamać, przesypując obficie solą przetłuczoną. Na wierzch przykryć płatkiem płóciennym, przyłożyć denkiem i kamieniem, a skoro po kilku dniach ukaże się pleśń, zdjąć ją starannie, szparagi zaś zalać wołowym łojem, który powinien je przykrywać na palec grubo,

obwiązać pęcherzem i zachować w suchej piwnicy. Biorąc do użytku ugotować je bez soli, a nie będą się różnić od świeżych.

1091. Fasola krajana marynowana.

Długie strąki młodej fasoli obrać z włókien, pokrajać drobno, umięszać z solą. Wysypać dno słoja solą, ułożyć w nim fasolę, soląc ją jeszcze trochę, na wierzchu przykryć liśćmi winnemi, położyć denko i przycisnąć kamieniami. Po kilku dniach gdy się ukaże pleśń, zdjąć ją razem z liśćmi, przykryć fasolę czystym płóciennym płatkiem, obetkawszy dobrze po bokach, przyłożyć denkiem i kamieniem, które trzeba często obmywać z pleśni, a biorąc do gotowania fasolę nie solić jej.

1092. Fasola suszona

Oczyszczoną z włókien fasolę pokrajać drobno, ugotować w wodzie z solą, potem odcedzić, wsypać na blachy i obsuszyć w letnim piecu.

1093. Kalafiory marynowane.

Obrane kalafiory zagotować we wrzącej, osolonej wodzie, potem wyłożyć na sito żeby woda ściekła, gdy obeschną ułożyć w słoju, zalać przegotowanym przestudzonym octem, a na drugi dzień obwiązać pęcherzem.

1094. Agrest zielony marynowany.

Niedojrzały zielony agrest obrać z supułek, nakładać pełne butelki, zakorkować, zalać pakiem i przechować w piwnicy w piasku. Tak zachowany trwa do nowego, tylko trzeba przyrządzać go zaraz po zerwaniu. Używa się na kompoty, przyprawiwszy z cukrem.

1095. Marchew suszona do zup rumianych.

Można zrobić zupę rumianą, biorąc zamiast przyrumienionego mięsa marchew dużą, soczystą, którą się piecze pod blachą jak jabłko, strzegąc przypalenia, następnie kładzie się do rosołu po zeszumowaniu, przez co rosół nabierze pięknego rumianego koloru.

1096. Estragon marynowany.

Wybrać same listki zielonego estragonu, ułożyć je w polewanym słoju, przesypując miałko tłuczoną solą, gdy się słój wypełni obwiązać pęcherzem.

1097. Estragon suszony.

Co miesiąc zcinać świeże gałązki estragonu i suszyć je w cieniu rozpostarte na obrusach. Przechowuje się w słojach w suchem miejscu.

1098. Szczaw suszony.

Młody szczaw na wiosnę suszy się w cieniu rozpostarty rzadko na obrusach i przechowuje w słojach w suchem miejscu, a lepszy będzie i delikatniejszym niż solony. Przed suszeniem należy wypłókać.

1099. Koper suszony.

Młodziuchne listeczki kopru, tylko co z ziemi wyrastające, suszą się w cieniu na obrusach.

1100. Majeranek suszony.

Kilkanaście krzaków majeranku zostawić na nasienie, resztę w czasie kwitnienia pozrzynać, suszyć na wolnem powietrzu na sznurach porozwieszany. Skoro wyschnie przechować w słojach dobrze upychając i obwiązać pęcherzem.

1101. Szczaw solony.

Przebrane bez korzonków liście szczawiu posiekać nie płócząc i posolić w miarę, następnie nakładać w butelki lub słoiki, zachować dobrze i zalać lakiem. Używa się jak świeży.

1102. Szczaw marynowany.

Szczaw obrany i dobrze wypłókany posiekać, zagotować w osolonej wodzie ciągle mięszając, potem odcedzić, a gdy ostygnie układać w słoiki i zalać łojem wołowym.

1103. Szpinak solony.

Obrane liście młodego szpinaku wypłókać, wrzucić na wrzącą osoloną wodę, natychmiast wybrać durszlakową łyżką, kłaść w wodę osoloną zimną. Po kilku minutach wybierać na przetaki, rozłożyć cienko i w piecu zwolna suszyć, uważając, aby nie przesechł zbytecznie. Przechowywać w papierowych torebkach w suchem miejscu.

1104. Świeża pietruszka na zimę.

Świeża zielona pietruszka jest koniecznie potrzebna w czasie zimy do ubrania paszteciков, nadając im dużo

smaku i pięknego pozoru. Dla zachowania zawsze świeżej pietruszczanej natki dobrze jest w skrzynki napełnione ziemią powsadzać korzonki pietruszki i skrzynki te poustawiać w chłodnem pokoju, najlepiej w śpiżarni, gdzieby promienie słoneczne wprost na nie padały i co kilka dni polewać letnią wodą. Do paszteciков zrywa się gałązki pietruszki i smaży na klarowanem maśle.

1105. Pietruszka suszona.

Listki zielonej pietruszki oczyścić z łodyg, ułożyć na blachach i suszyć w letnim piecu, następnie przetrzeć przez durszlak lub rzadkie sito, zsypać do suchych butelek, zakorkować i trzymać w suchem miejscu. Bierze się po trochu do zup i sosów.

1106. Koper marynowany.

Obrać same listki zielonego kopru, ułożyć je do polewanego słoja, przesypując miałko tłuczoną solą, gdy się słój wypełni obwinąć pęcherzem i przechować w suchem miejscu.

1107. Masło gorczyczne.

Kwartę gorczycy czarnej przetłuc i wsypać do sitka przez które się cedzi mleko. Przyniesione świeżo od krów mleko przelać przez to sitko do dzieżek, a skoro się zsiądzie zebrać śmietankę, zrobić z niej masło, które posolone nieco, doskonale smakuje na śniadaniową przekąskę.

1108. Musztarda.

Funt gorczycy utrzeć w donicy z taką ilością mocnego octu, aby się zrobiło gęste ciasto. Ucierać tak

przez 2 godziny, dodawszy 1 śledzia usiekanego i przetartego przez sito, oraz kilka korniszonów utłuczonych w moździerzu. Gdy massa doskonale utarta, przefasować ją przez sitko, dodać rumianego karmelu, z ćwierć funta cukru i zmięszawszy dobrze z musztardą zagotować raz na wolnym ogniu, mięszając, aby się nie przypaliło. Gdy wystygnie włożyć w słoiki i zakorkować.

1109. Grzyby solone.

Świeże młode grzybki oczyścić z korzonków, wrzucić do wrzącej wody i dopóty w niej trzymać, aż się ukaże biała piana. Wtedy wyjąć z rądla, rozłożyć na serwecie, a gdy zupełnie ostygną układać je do słoja przesypując warstwy przetłuczoną solą, na wierzch przycisnąć denkiem i kamieniem. Skoro się ukażą, można przyłożyć świeżemi.

1110. Grzybki marynowane.

Młode grzybki obrane z korzonków wrzucić do gotującego się osolonego trochę octu, gdy się dobrze zagotuje wylać je z octem na miskę i zostawić tak na 24 godzin. Po upływie tego czasu wymyć je w tym samym occie, osączyć na sicie i układać w słoju jak rosły. Nałożywszy pełno, zalać octem świeżym, przegotowanym z goździkami, cynamonem, pieprzem, angielskim zielem, suchym estragonem i tureckim pieprzem. Ocet powinien być przestudzony. Na wierzch nalać sporo oliwy i słój obwiązać pęcherzem.

1111. Grzyby w maśle.

Wybrać młode grzybki, poucinać korzonki i wytrzeć suchem płótnem. Rozpuścić w rądlu masła, włożyć w nie tyle grzybów ile obejmie, podsmażyć do połowy i wyłożyć na półmisek, a do tego samego masła włożyć znów surowe grzyby i tak postępować aż się podsmażą wszystkie. Skoro przestygną, układać jak rosną do kamiennych słojów, przelewając za każdym rzędem roztopionem i wystudzonem masłem. Na wierzch nalać też masła, a skoro zastygnie obwinąć pęcherzem i zachować w suchej piwnicy. Duszą się w tem samem maśle.

1112. Grzyby w maśle inaczej.

Młode grzybki zagotować raz we wrzącej wodzie, rozłożyć na przetakach żeby przeschły, potem ułożyć lekko do słoja i zalać roztopionem przestudzonem masłem. Biorąc do użycia, wymoczyć w piwie i dusić w maśle lub śmietanie.

1113. Grzyby suszone.

Obtarte z piasku grzyby poukładać na blachy pokryte słomą i wstawić do pieca po chlebie. Gdy się wysuszą nawlekać na szpagat, związywać w spore wianki obsuszać przy ogniu. Przechowywać w miejscu suchem.

1114. Grzybki młode suszone.

Młode białe grzybki pokrajać jak można najcieniej, rozłożyć na czyste płótno i suszyć w cieniu, a wysuszone przechować w słojach. Przed gotowaniem namoczyć w mleku na parę godzin i dusić w maśle, a nie będą się różniły od świeżych.

1115. Trufle w oliwie.

Świeże trufle obsuszyć, oczyścić szczotką i obrać delikatnie z łuski i gotować przez kwadrans w białem winie. Wyjąć na sito, a jak osiąkną i ostygną włożyć do słoików, zalać oliwa, zawiązać pęcherzem.

1116. Trufle w maderze.

Oczyszczone trufle zagotować parę razy w lekkiej maderze, włożyć do kompotiery, zalać sokiem jaki z siebie puszczą w czasie gotowania, zawiązać mocno pęcherzem, wstawić w kociołek i gotować od zagotowania pół godziny.

1117. Trufle suszone.

Oczyszczone trufle pokrajać w plasterki, ususzyć na powietrzu i przechowywać w suchem miejscu w słojach.

1118. Rydze osolone.

Świeże rydze obetrzeć każdy z osobna ściereczką, układać w słoje tak jak rosły, przesypując miałko tłuczoną solą, przycisnąć denkiem i kamieniem, postawić w suchem miejscu. Biorąc do użytku zaprawia się octem, oliwą, cebulą i pieprzem.

1119. Rydze kwaszone.

Wybrać ładne, zdrowe rydze, obmyć z piasku, ułożyć w gliniany słój, przesypać angielskiem zielem i zalać przegotowaną z solą i wystudzoną wodą. Przycisnąć denkiem, kamieniem i wynieść do zimnego suchego miejsca.

1120. Rydze parzone.

Oczyszczone rydze sparzyć gorącą wodą i wyłożyć na przetak, jak osiąkną ułożyć do słojów tak jak rosną, posypując warstwami solą, pieprzem prostym i angielskim, bobkowemi liśćmi i cebulką. Skoro się słój napełni, położyć na wierzchu kawałek płótna, denko i przycisnąć kamieniem. W zimie, co kilka tygodni przepłókać płótno i denko.

1121. Rydze marynowane.

Rydze obcierać do sucha ściereczką, układać w słoje tak jak rosną i zalać octem przegotowanym z solą i korzeniami. Ocet powinien być przestudzony. Słój obwiązać pęcherzem i zachować w suchem miejscu. Można ocet przegotować bez korzeni, wtedy będą miały ładniejszy kolor.

1122. Rydze w galarecie.

Drobne rydzyki opłókać w zimnej wodzie i na przetaku dobrze z niej osączyć, następnie włożyć rydze w rądel, nakrajać sporo cebuli, przykryć i dusić tak bez wody, często potrząsając rądlem żeby się nie przypaliły. Gdy się sos wysadzi, wlać szklankę dobrego octu, niech się tak parę razy zagotuje, następnie odstawić i skoro ostygnie wlać w kamienny słój, dolewając do pełnego świeżym octem przegotowanym z korzeniami przestudzonym i obwiązać pęcherzem. Podaje się albo z galaretą, która się uformuje z sosu, albo obmyć w occie, polać oliwą i posypać pieprzem.

1123. Rydze w oliwie.

Do kwaterkowego słoika nalać oliwy na wysokość palca, utłuc miałko trzy części soli, zmięszać z czwartą częścią pieprzu, położyć w oliwę rząd wytartych do sucha rydzyków, posypać solą z pieprzem, znów położyć rydze, posypać i tak postępować dopóki się słoik nie napełni. Przycisnąć denkiem i kamykiem, a jak się rydze uleżą dołożyć świeżych, obwiązać słoik pęcherzem i wynieść do piwnicy. Podaje się na przekąskę śniadaniową.

1124. Rydze w maśle.

Wybrać rydze średniej wielkości, oberznąć korzonki i obcierać ściereczką. Rozpuścić w rądlu 2 funty niesolonego masła, wrzucić w nie garniec rydzów, wymięszać i dusić bez przykrywy potrząsając rądlem, dopóki masło nie zostanie zupełnie czyste, wtedy rądel zestawić, jak trochę przestygnie, nakładać rydze razem z masłem w niewielkie słoiki, gdy zupełnie masło zastygnie obwiązać słoiki pęcherzem, wstawić w rądel, obłożyć sianem, nalać zimną wodą i gotować, licząc od zagotowania 20 minut. Wyjąć z wody, jak zupełnie ostygnie i przechować w piwnicy. Biorąc do użytku smaży się, jak świeże w tem samem maśle, jeśli nie zgorzkło lub też w świeżem, włożywszy wprzód słoiki w wodę ciepłą, aby się masło rozpuściło wyjąć je z niego, włożyć w rozpuszczone masło, rozgrzać i nie gotując w niem, wydać.

1125. Pieczarki marynowane.

Oczyszczone ze skórki i z korzonków pieczarki wypłókać, następnie włożyć do gotującej się wody z solą,

zagotować parę razy, potem wlać na durszlak i osączyć dobrze z wody. Gdy obeschną nieco, układać w słoje, przekładając warstwami, korzenie, goździki, bobkowy liść i muszkatołowy kwiat, zalać mocnym, przegotowanym i wystudzonym octem i obwiązać pęcherzem.

1126. Pieczarki w maśle.

Małe pieczarki obrać ze skórki, wrzucić do gotującej się wody, wcisnąć sok z 1 cytryny, uważając żeby nie wpadła pestka i gotować przez 10 minut; gdy przestygną, ponakładać w kompotjery razem z sosem, wlać na wierzch młodego rozpuszczonego masła na 2 palce wysoko, włożyć w kociołek z zimną wodą i gotować przez pół godziny. Używają się jak świeże, cały słoik odrazu.

1127. Soja z pieczarek.

Pieczarki obrać ze skórki, posiekać, włożyć do glinianego naczynia i posolić na 12 godzin. Wziąść wina madery, przegotować z korzeniami lub bez nich, sparzyć tem winem pieczarki i przefasować przez durszlak. Jak ostygnie pozlewać w butelki, zakorkować i trzymać w piwnicy. Używa się do zaprawy sosów.

1128. Masło pieczarkowe.

Trzy funty świeżych pieczarek obrać i podsuszyć w letnim piecu, tak, aby do połowy zwiędły. Ułożyć w rądlu pobielanym, nalać kwartą niesolonego sklarowanego masła i smażyć na wolnym ogniu tak długo, dopóki masło zupełnie się nie oczyści, wtedy zlać je do

słoików i używać do zaprawy sosów. Pieczarki przechowane osobno także użyć się dadzą.

1129. Rakowe szyjki w soli.

Ugotować raki z solą, obrać szyjki i nóżki i ułożyć w kamienny słój. Zagotować wodę z taką ilością soli, żeby po ostudzeniu pokazała się na wierzchu skrystalizowana, zalać tą wodą szyjki i niech tak stoją do drugiego dnia, potem wodę zlać, nalać świeżej, przegotowanej z solą i ostudzonej, obwiązać słój pęcherzem i przechować w zimnej piwnicy. Biorąc do użytku, trzeba wprzód wymoczyć dobrze, zmieniając wodę kilka razy.

1130. Sposób karmienia raków.

Swieżo złowione raki przebrać, aby pomiędzy niemi nie było nieżywego, włożyć je do drewnianego naczynia, przesypując gryczaną kaszą ugotowaną w wodzie z trochą nerkowego, wołowego łoju, wlać na to sporą maślanki i przykryć świeżemi liśćmi. Gdy tak pozostają cały dzień, wieczorem przebrać je i przesypać świeżą kaszą. Po paru dniach takiego postępowania znacznie podrosną i są zdatne do użycia.

1131. Ryby solone.

Chcąc sobie zrobić zapas ryb na parę miesięcy, brać je prosto z wody żywe, rozpłatać przez grzbiet, wnętrzności odrzucić i z ikrą, łuską i krwią układać w baryłki, grubo przesypując prażoną solą, a gdy się naczynie napełni, przycisnąć denkiem i kamieniem, po paru dniach jak się sos pokaże, zlać go i baryłkę wynieść do lodowni.

1132. O przechowaniu ptactwa dzikiego.

Oczyszczone bekasy odpiekają się na rożnie, polewając masłem, gdy są gotowe ułożyć na blachę i postawić w lodowni. Skoro ostygną umoczyć w rozpuszczonem maśle, które, gdy skrzepnie ułożyć ptaki do polewanego słoja, przekładając bobkowym liściem i zalać octem przestudzonym i przegotowanym z korzeniami. Słój obwiązać pęcherzem i zachować w piwnicy. Tak samo marynują się jemiołuszki i słomki.

1133. Kawior doskonały.

W Maju, gdy poławiają się jesiotry, wziąść ikry świeżo wyjętej z tej ryby, gdyż na świeżości głównie dobroć kawioru zależy. Nie zdejmować błony ani też płukać jej, lecz wziąwszy na proporcyę 10 funtów ikry, funt zwyczajnej soli niezmiernie miałko utłuczonej i sianej, tąż solą przesypać i niech tak leży w spokojnem miejscu przez 2 godziny. Potem czyste sito powlec z pustej strony drobną nicianą siatką, na tęż siatkę wykładać potrochu ikrę i z lekka ażeby jej nie pognieść, ręką, nie zaś łyżką przecierać. Wstrząsnąć potem w sicie parę razy z lekka, ażeby sos który się utworzył ściekł. Układać następnie (zawsze ręką) w suche i czyste szklanne słoje, gdy zapełnione zalać po wierzchu oliwą, zawiązać pęcherzami i wstawić do lodowni. Skoro wszystko zostanie dokładnie zrobionym, kawior wyrówna w dobroci najlepszemu kupnemu i trwać będzie do nowego.

1134. Kawior z ikry ze szczupaka.

Parzy się gorącą wodą, obiera z żyłek, osączony soli i wstawia w ciepłe miejsce na kilka godzin, mięsza-

jąc często żeby sól się rozeszła, potem złożyć w małe słoiki, zalać po wierzchu oliwą i zawiązać pęcherzem. Soli bierze się półtora łuta na kwartę ikry.

1135. Drożdże domowe z chmielu.

Funt pszennej mąki rozrabia się odwarem z wygotowanego chmielu na gęste ciasto. Chmiel nalewa się po raz drugi wodą, której powinno być półtory kwarty, wygotowywa się i tę przestudzoną wodę wlewa się do rozrobionego ciasta. Rozciera się do białości drewnianą łyżką, dolawszy półkwaterek najlepszych drożdży piwnych, przykryć i zostawić w ciepłem miejscu na kilka godzin. Gdy drożdże podrosną zlać do glinianego dzbanka, zatkać lekko i wstawić do piwnicy, gdzie się przechować dadzą przez kilka tygodni. Robiąc więcej, można do fermentacyi użyć tych drożdży zamiast piwnych. Do ciasta używa się ich więcej jak tamtych i dłużej podchodzą.

1136. Drożdże ze słodu.

Dwa funty słodu suszonego na powietrzu, oraz pół funta słodu suszonego na lasach utłuc w moździerzu, rozbić funtem czystej letniej wody i zostawić w ciepłem miejscu na parę godzin: potem wlać 5 kwart wrzącej wody, wymięszać i znów zostawić w cieple na parę godzin. Następnie przecedzić przez płótno, wycisnąć, drugi raz przelać przez gąszcz, wlać ten płyn do garnka, dodać 4 łuty chmielu i gotować tak długo, aż płyn do połowy się wygotuje. Zlać go wtedy, wystudzić, dodać kwartę dobrych drożdży piwnych, przykryć i zostawić w cieple aż zacznie fermentować, wtedy zlać w dzbanek i wynieść do piwnicy. Można mieć bardzo

długo te drożdże, dodając od czasu do czasu odwaru słodowego, zaprawionego chmielem. Z tej proporcyi będzie 3 kwarty drożdży.

1137. Drożdże z kartofli.

Dziesięć kartofli średniej wielkości obrać i ugotować. Po zlaniu wody, natychmiast gorące przetrzeć przez sito, dodać pół kwarty mąki pszennej, 2 łyżki dobrych piwnych drożdży, wymięszawszy postawić w ciepłem miejscu, gdzie wkrótce zaczną fermentować. Wtedy bierze się ich połowa do upieczenia bułek z garnca mąki, do drugiej połowy dodać znów 5 kartofli i kwaterkę mąki i dalej urządzać tak jak się wyżej napisało. Gdy massa sfermentuje w cieple, wynieść ją obwiązaną do piwnicy. Biorąc do dalszego użycia, zawsze brać połowę a druga przyprawiona znów się chowa. Takim sposobem drożdże te dadzą się ciągle utrzymywać dopóki w nie kwas nie wpadnie, wtenczas na nowo świeżemi piwnemi zaprawić.

1138. Mąka kartoflana.

Duże mączyste kartofle oskrobać lekko nożem, kładąc obrane do wody żeby nie zczerniały, następnie utrzeć na tarkach i utartą massę nalać wodą, niech tak stoi przez 24 godzin, często przez ten czas wyciskając i mięszając kartofle. Potem przecedzić je razem z wodą przez gęste płótno, wycisnąć dobrze, kartofle wyciśnięte odrzucić, a wodę zlać w czyste drewniane naczynie i zostawić na noc. Na drugi dzień, jak się woda ustoi, zlać z wierzchu, a pozostałą na dnie mąkę nalać świeżą wodą. Powtarzać to kilka razy, dopóki mąka zupełnie czystą i białą nie będzie. Wtedy ją dobrze

wycisnąć z wody, rozsypać na deskach i suszyć w przewiewnem miejscu. Jak zupełnie wyschnie i rozkruszy się, przesiać ją przez sito, zsypać w słoje i zachować w suchem miejscu.

1139. Ocet domowy.

Do 3 kwart wody miękkiej zagrzanej w miedzianem polewanem naczyniu, dodać 6 łutów drobno umielonej soli winnej i 9 łutów zwyczajnego miodu. Do tego dolać 3 i pół kwart wody zimnej, pół kwarty dobrej wódki żytniej i wymięszawszy razem dobrze, wlać do dużego gąsiora, dodając jeszcze ćwierć funta razowego chleba zmoczonego pół kwartą octu. Skłócić razem, butelki nie zatykać korkiem, tylko ją obwiązać płótnem i postawić blizko pieca. Po upływie 8 tygodni tak przyrządzony płyn zamieni się w dobry i tęgi ocet, który z najlepszym winnym octem porównany być może. Ocet ten bywa z początku mętny, można go więc przez flanelę lub bibułę scedzić do mniejszych butelek, a na ten sam zakwas wlać wyżej wymienioną proporcyę wody, miodu i wódki, nie biorąc już octu i chleba, który zostaje w butelce. Z tej proporcyi będzie 6 kwart octu. Chcąc octu nadać kolor, należy zafarbować go karmelem lub sokiem malinowym albo wiśniowym.

1140. Ocet estragonowy.

Listki estragonu nie płókane włożyć do butelki, nalać tęgim winnym octem i postawić na słońcu. Po 8 dniach, gdy należycie naciągnie, zlać do innej butelki, zakorkować mocno i zachować, używając do zaprawy sałat, co im wiele smaku dodaje.

1141. Ocet z owoców.

Owoce nieprzydatne do suszenia, jako to: jabłka, gruszki i śliwki, posiekać drobno i zalać ukropem gotującej się wody, biorąc na 6 garncy owocu 30 kwart wody, przykryć i zostawić na 8 dni aby fermentowało. Gdy sfermentuje, zlać płyn przez gęste sito, dodać pół kwarty drożdży i kawał razowego chleba i postępować dalej jak w urządzeniu octu domowego, a gdy skwaśnieje ściągnąć do butelek.

1142. Ocet malinowy.

Kwaterkę malin ugnieść łyżką, nalać na to kwartę mocnego octu, zakorkować i niech tak na słońcu lub w ciepłem miejscu stoi, następnie przelać przez serwetę i zlać w butelki.

1143. Ocet z fijołków.

Parę garści listków fijołkowych zalać w butelce tęgim winnym octem, zakorkować mocno i dystylować na słońcu przez parę dni. Ocet ten odznaczający się kolorem i smakiem z korzyścią użyć można do potraw.

1144. Ocet z róż.

Tak samo robi się jak poprzedzający, zamiast fijołków biorąc listki róż.

1145. Inny sposób robienia octu domowego.

Trzy garnce słodu jęczmiennego i 8 garnce pszenicy, którą potrzeba wprzód ześrutować, nalać 25 kwarta-

mi wody wrzącej, niech tak przykryte stoi 3 godziny. Potem dolać znów 36 kwart wrzącej wody, a gdy dobrze wystygnie wycisnąć słód i przecedzić przez gęste sito do beczułki, w której na dno kładzie się spodnia skórka razowego chleba przyrumienionego i pół kwarty dobrych drożdży. Otwór beczułki związać płótnem i postawić w cieple na 4 tygodnie. Po upływie tego czasu staczać ocet w butelki.

1146. Papier woskowy używany do obwiązywania słojów.

Trzymać papier nad ogniem z daleka, tak, żeby nie zżółkł i smarować go po wierzchu rozpuszczonym woskiem. Papier taki po zastygnięciu nie przepuszcza powietrza i może zastąpić pęcherze w obwiązywaniu słojów.

1147. Sztuczne kasztany.

Kilka utłuczonych migdałów gorzkich i 2 łyżki słodkich utłuc na massę, dodać nieco cukru i 12 żółtek na twardo ugotowanych, utrzeć wszystko w donicy, robić gałki nakształt kasztanów, maczać w gorącym karmelu i obsuszyć. Tak urządzone kasztany służą do garnirowania jarzyn.

1148. Sposób odgrzewania cielęcej pieczeni.

Pozostałą pieczeń cielęcą pokrajać na duże zrazy, maczać w rozbitem jajku, osypać suto tartą bułeczką i smażyć na gorącem maśle. W smaku przechodzi świeżą pieczeń.

1149. Pęcherze do obwiązywania słojów.

Pęcherze przeznaczone do obwiązywania słoików z marynatami lub konfiturami powinny być suche i nie zawierać w sobie żadnego tłuszczu ani odoru. Po wypuszczeniu z nich powietrza, moczyć przez godzinę w letniej wodzie z solą, mokre rozciągać, wytrzeć do sucha i obwiązywać słoiki.

1150. Miód w plastrach.

Tylko co poderznięte plastry miodu owinąć w papier każdy z osobna i ułożyć bokiem stojące jedne obok drugich w słojach polewanych lub szklannych, obwiązać pęcherzem i trzymać w suchem miejscu. Najlepiej na przechowanie wybierać plastry, w których komórki są woskiem zasklepione.

1151. O urządzeniu miodu.

Świeżo podebrane plastry zagnieść i złożyć na przetaki, które, gdy przez noc pozostają w cieple nad nieckami, miód się w nich zupełnie odłączy od wosku i czysty ścieknie do niecek. Zlewać w szklanne słoje i obwiązane starannie przechować w suchem miejscu. Jeżeli w plastrach pozostało jeszcze miodu, należy je ułożyć w rądel i postawić na wolnym ogniu, a wytopiony miód zlewać do osobnych słojów, gdyż nie ma smaku ani zapachu jak poprzedzający.

1152. Cytryny solone.

Pół garnca wody przegotować z 8 łutami soli, wystudzić i zalać ułożone w słojach cytryny. Używają się do potraw

1153. Berberys solony.

Zebrać berberys późną jesienią, nie obrywając korzonków, ułożyć w słoje i nalać wodą przegotowaną z solą i ostudzoną. Na kwartę wody bierze się 4 łuty soli. Jeżeliby po niejakim czasie okazała się pleśń, wodę zlać i nalać świeżą przegotowaną z solą i ostudzoną. Tak przyrządzony berberys używa się do garnirowania potraw, a nawet do piklów i sałat

1154. Agrest suszony.

Dojrzały agrest czerwony obrać z sypułek i suszyć na blachach w letnim piecu, dosuszając po kilka razy i chować w słojach. Używa się do sosów mięsnych i rybnych.

1155. Pikle z bani.

Z dojrzałej bani wykrawać kółka okrągłą łyżeczką od kartofli lub jakie inne figurki i ugotować w wodzie dobrze osolonej. Potem odcedzić na przetaku, wystudzić, złożyć do słoja i zalać octem przegotowanym i ostudzonym. Po kilku tygodniach ocet zlać i nalać świeżym przegotowanym z korzeniami i ostudzonym.

1156. Barszcz burakowy na zimę.

Obrane i przepłókane buraki ćwikłowe włożyć w beczkę do pełnego i nalać wodą rzeczną, gdy tak postoi

parę dni w cieple, wynieść beczkę do piwnicy i używać, za każdym razem dolewając tyle wody, ile się wzięło barszczu. Po dwóch miesiącach trzeba przestać dolewania i zlewać o ile potrzeba barszcz, bo już więcej kwaśnieć nie będzie.

1157. Kapusta czerwona marynowana.

Chcąc kapustę przechować w główkach, należy ją wieszać za korzenie na sznurkach rozciągniętych wysoko w piwnicy, małe zaś i miękkie główki szatkują się cienko i przelewają na przetakach gorącą wodą. Gdy woda zupełnie ścieknie, kapusta soli się na nieckach i tak mocno się wyciera, aż puści z siebie czarny sos, który się zlewa, a kapustę mocno z niego wyciśniętą złożyć do słojów i zalać niezbyt mocnym, przegotowanym i ostudzonym octem.

1158. O utrzymaniu marynat.

Wszelkie marynaty ułożone w słojach powinny być obwiązane pęcherzem dopiero na drugi dzień, aby marynata czy konfitura zupełnie zimną była. Pęcherze, jak się już powiedziało, powinny być wymoczone w wodzie z solą i wytarte do sucha. Należy uważać, żeby pęcherz nie dotykał massy wewnątrz zawartej, a przed wyniesieniem słojów do piwnicy, powinien dobrze wyschnąć w pokoju. Na Litwie gospodynie zachowują wszelkie słoje z marynatami w dużych pudłach

napełnionych suchym piaskiem, pudła takie się zamykają, co broni od myszy, które zwykle obgryzają pęcherze. Butelki z sokami powinny być napełnione tylko do szyjki, okorkowane i zalane lakiem.

ROZDZIAŁ VI.

KONSERWY czyli KOMPOTY ZIMOWE.

1159. Sposób gotowania kompotów

Wszystkie konserwy czyli kompoty zimowe robią się w jeden sposób. Bierze się owoc świeży, dojrzały, obciera z wilgoci, obcina z sypułków, składa się do słoików szerszych u dołu a węższych u góry, zwanych kompotjerami, zalewa się syropem ugotowanym i przestudzonym, obwiązuje pęcherzem i wstawia się do kociołka z zimną wodą, przekładając słoiki sianem. Gotuje się, licząc od zagotowania kwadrans i dłużej, stosownie do gatunku owoców, nie wyjmując z kociołka dopóki nie ostygną. Syrop do kompotów przyrządza się w ten sposób: funt cukru nalać kwaterką wody i gotować, gdy zacznie gęstnieć, wystawić i przestudzonym zalać owoce w kompotjerze. Konserwy przechowują się w miejscu suchem i w lecie najlepiej w piecu, w zimie zaś w suchej spiżarni. Jeżeli pokaże się pleśń, nic to konserwie nie szkodzi, lecz jeżeli zacznie się burzyć, w takim razie trzeba słoik wstawić w gorącą wodę i przegotować.

1160. Sposób podawania kompotów.

Sok w konserwach jest zwykle za rzadki, trzeba go więc przed podaniem zlać do rądla, dodać trochę cukru,

przegotować, a po wystudzeniu zalać ułożone na salaterce owoce, których zwykle kilka gatunków podaje się razem.

1161. Wiśnie.

Na konserwę z wiśni można użyć wszystkich gatunków wiśni, wyjmując z nich pestki lub nie. Zrobić syrop z funta cukru, wrzucić weń funt wisien, niech tak zostaną dopóki razem z syropem nie przestygną, co gdy nastąpi, wlać w kompotjery i gotować, jak wiadomo, przez kwadrans.

1162. Śliwki zielone lub białe.

Dojrzałe śliwki zielone lub jakiegokolwiek innego gatunku obetrzeć z barwy, zostawiając korzonki, wydrążyć pestki lub je zostawić z niemi, ułożyć w kompotjery, zalać syropem, obwiązać słoik pęcherzem i gotować w rądlu przez minut 20, licząc od zagotowania.

1163. Śliwki węgierki nieobierane.

Dojrzałe węgierki obetrzeć z barwy, przekroić na pół, pestkę wyjąć, ułożyć owoc w kompotjery, lekko upychając, zalać przestudzonym syropem zwykłej gęstości, obwiązać pęcherzem, wstawić w rądel i gotować na wolnym ogniu przez 25 minut, licząc od zagotowania wody.

1164. Śliwki węgierki obierane.

Parzyć po kilka śliwek, obierać ze skórki i wstawiając pestki układać ściśle w kompotjery, zalać bardzo gęstym, zimnym syropem, obwiązać pęcherzem i gotować, jak zwykle, minut 25.

1165. Śliwki węgierki inaczej.

Zrobić gęsty syrop z funta cukru, wrzucić w gorący funt śliwek z łupinami lub bez, zagotować raz, a gdy przestygną nakładać kompotjery i gotować jak wszystkie kompoty. Tak zrobione śliwki doskonale się konserwują. Gotują się minut 25.

1166. Renklody.

Dojrzałe renklody nakłóć drewnianą szpilką, ułożyć w kompotjery, zalać zimnym syropem, obwiązać pęcherzem i gotować, jak wiadomo, przez 25 minut.

1167. Renklody inaczej.

Świeże dojrzałe renklody ponakłówać gęsto drewnianą szpilką, włożyć w rądel z zimną wodą i wstawić na ogień. Gdy się zaczną pokazywać na wodzie bulki, zestawić rądel z ognia, wodę zlać, a renklody włożyć do świeżej zimnej wody, w której powinny zostawać przez 24 godzin. Po upływie tego czasu, wodę zlać, a owoce nalać lekkim syropem i znów zostawić na 24 godzin. Potem wyjąć owoce z syropu, ułożyć w kompotjerę, nalać gęstym, ostudzonym syropem, obwiązać pęcherzem i gotować jak zwykle, licząc od zagotowania minut 15.

1168. Brzoskwinie.

Brzoskwinie przyrządzają się na konserwę tak samo jak renklody, z tą różnicą, że trzeba obrać ze skórki.

1169. Morele.

Zupełnie dojrzałe morele sparzyć ukropem, wyjąć natychmiast, ułożyć w kompotjery, zalać gęstym, przestudzonym syropem, zawiązać pęcherzem, wstawić w kociołek z zimną wodą, wysłany sianem i gotować, licząc od zagotowania wody 20 minut. Skoro woda przestygnie, wyjąć słoiki.

1170. Morele inaczej.

Na tę konserwę morele nie powinny być zbyt dojrzałe, wrzucić je w zimną wodę, postawić na wolnym ogniu, a skoro zaczną się gotować, wybrać z rądla, włożyć w świeżą zimną wodę i zostawić tak na noc. Nazajutrz wyjąć z wody i zalać lekkim syropem, w którym powinny zostawać przez 24 godzin, następnie syrop zlać, morele ułożyć w kompotjery, zalać gęstym syropem i gotować jak wszystkie kompoty, licząc od zagotowania 20 minut.

1171. Porzeczki.

Porzeczki poobierać z korzonków ostrożnie, żeby nie wypuściły soku, włożyć w kompotjerę, nalać bardzo gęstym syropem, obwiązać pęcherzem i gotować jak zwykle, rachując od zagotowania kwadrans.

1172. Agrest.

Obrany z korzonków i sypułków agrest, ułożyć w kompotjery, zalać wystudzonym syropem, zawiązac pęcherzem, wstawić w rądel z zimną wodą i gotować jak wszystkie kompoty.

1173. Agrest inaczej.

Zrobić syrop średniej gęstości z funta cukru i kwaterki wody, wyszumować należycie, wrzucić obrany z korzonków i sypułków dojrzały agrest, który poprzednio był sparzony ukropem, zdjąć zaraz z ognia, ostudzić razem z syropem, nakładać w kompotjery i gotować jak wszystkie kompoty.

1174. Agrest bez syropu.

Mocne, grube butelki napełnić agrestem, zakorkować je dobrze i gotować jak inne konserwy, licząc od zagotowania 15 minut. Po ostudzeniu wyjąć z wody, korek opieczętować i poukładać butelki w skrzynię, przesypując suchym piaskiem. Podając na stół polać kompot przegotowanym i wystudzonym syropem.

1175. Maliny.

Przebrać maliny, nakładać w kompotjery nie upychając, żeby się nie pogniotły, zalać zimnym syropem, obwiązać pęcherzem, wstawić w kociołek z zimną wodą i gotować, licząc od zagotowania 16 minut.

1176. Maliny inaczej.

Na funt malin wziąść funt cukru, zrobić z niego syrop, po wyszumowaniu wrzucić na wrzące przebrane maliny i odstawić zaraz, niech razem z syropem przestygną. Wtedy nakładać do kompotjerów, obwiązać pęcherzem i gotować jak wiadomo.

1177. Truskawki.

Nałożyć w kompotjery, zalać gęstym, zimnym syropem i gotować jak wszystkie kompoty.

1178. Truskawki inaczej.

Zrobić gęsty syrop z funta cukru, wrzucić w gorące truskawki, potrzymać chwilkę na wolnym ogniu, potem odstawić, wystudzić, nakładać kompotjery i gotować jak wiadomo.

1179. Poziomki.

Poziomki robią się zupełnie tak jak truskawki, jednym lub drugim sposobem.

1180. Jerzyny.

Gotują się jak wszystkie inne kompoty, układając surowe w kompotjery i nalewając przestudzonym syropem. Dalsze postępowanie wiadome.

1181. Jagody czarne.

Mogą być przyrządzone na kompot dwojakim sposobem, albo nalewając zimnym syropem ułożone w kompotjerach jagody lub też bez syropu, wsypują się suche jagody do butelek, zakorkowują mocno i gotują jak komputy w kociołku nalanym zimną wodą. Dając na stół, mięsza się je z osobno przyrządzonym syropem.

1182. Winogrona.

Dojrzałe winogrona porozdzielać na małe gronka, ułożyć w kompotjery, nalać przestudzonym syropem, obwiązać pęcherzem i gotować jak wszystkie kompoty przez 15 minut.

1183. Borówki.

Garniec przebranych borówek sparzyć gotującą się wodą, osączać na sicie, wrzucić w rądel razem z funtem cukru drobno porąbanym i 10 pokrajanemi jabłkami i tyluż gruszkami, a skoro jabłka i gruszki rozgotują się, odstawić borówki, ostudzić, ponakładać w słoje i obwiązać pęcherzem.

1184. Borówki inaczej.

Dojrzałe borówki przebrać, wypłókać i odcedzić. Kilka pomarańczowych lub cytrynowych skórek ugotować na miękko, odlewając z nich w czasie gotowania parę razy wodę, w końcu wodą z tych skórek nalać cukier, rachując na kwartę borówek pół funta cukru, a skoro się syrop zagotuje, wrzucić borówki, zagotować raz, wybrać durszlakową łyżką, syrop gotować jeszcze, szumując, a gdy będzie dostatecznie gęsty, zalać nim ułożone w słoiku borówki i obwiązać pęcherzem.

1185. Gruszki.

Na kompot biorą się rozmaite gatunki gruszek, najlepsze jednak są pasówki i bergamoty. Obrać je starannie, jeśli duże przekroić na pół, wrzucić w gorącą wodę i ugotować pod pokrywą na wolnym ogniu, uważając, aby się nie rozgotowały. Gdy są miękkie, wyjąć je na sito żeby osiąkły, a gdy przestygną ułożyć do kompotjery i zalać syropem zrobionym z funta cukru, szklanki wody i kieliszka wina, który nadaje mu ostrość. Dobry jest jednak i bez wina, w takim razie trzeba wrzucić do syropu kilka goździków. Kompot ten gotuje się od 20 minut do pół godziny, stosownie do gatunku gruszek.

1186. Jabłka.

Kompoty robią się ze świeżych jabłek, gdyż owoc ten przez całą zimę przechować się daje. I tak, jabłka obierają się ze skórki, potem je przekroić, wyjąć pestki i wrzucić w zimną wodę żeby nie zczerniały. Ugotować lekkiego suropu, wrzucić jabłka, gotować dopóki miękkie nie będą, następnie wyjąć, ułożyć na salaterkę ubierając plasterkami pomarańczy i galaretą jabłkową. Salaterka ubiera się na około pomarańczowemi skórkami.

1187. Jabłka rajskie.

Owoce te nie obierają się na kompot, tylko obcina się połowa korzonka i sypułkę, jabłuszka zaś nakłówa się szpilką w kilku miejscach i wrzuca do gotującej się wody. Gdy będą miękkie, lecz nie rozgotowane, wtedy wodę odlać, a jabłuszka po ostudzeniu ułożyć w kompotjery lekko napychając, zalać syropem i gotować jak wszystkie kompoty przez 20 minut.

1188. Melon.

Piękny ananasowy melon obrać ze skórki, oczyścić z pestek i pokrajać w kawałki, wielkości ćwiartki gruszki, nalać zimną wodą i gotować melon, uważając, żeby się zbyt nie rozgotował. Potem go wyjąć z rądla, przelać kilka razy zimną wodą, a gdy osiąknie na durszlaku: układać w kompotjery, zalać syropem i gotować, jak wiadomo, przez 20 minut.

1189. Chasse-café.

Piękne brzoskwinie, morele, śliwki rozmaite, jabłka, gruszki i wiśnie obgotować w wodzie tak, żeby nie popękały, śliwki i wiśnie w całości z pestkami, gruszki zaś i jabłka obrane i pokrajane na ćwiartki. Po obgotowaniu wyjąć, przelać zimną wodą, a gdy nieco obeschną, włożyć je do gorącego syropu zrobionego z 2 funtów cukru na 24 godzin. Po tym przeciągu czasu syrop zlać, zagotować go i nalać owoce. Na trzeci dzień wybrać owoce, do wysmażonego syropu wlać funt oczyszczonego spirytusu, zagotować, wymięszać dobrze, przecedzić i syropem tym zalać ułożone w słoje owoce. Używa się na przekąskę po śniadaniu lub obiedzie.

1190. Chasse-café inaczej.

Wybrać piękne owoce, wiśnie, porzeczki, śliwki, maliny, gruszki i jabłka, układać w słój warstwami, każdy gatunek osobno, przesypując cukrem i polewając arakiem, na funt owocu bierze się funt cukru i kwaterka dobrego białego araku, które należy dobrze z owocem wymięszać, zalać na wierzch arakiem, obwiązać pęcherzem i zachować w suchem miejscu.

KOMPOTY Z OCTEM.

1191. Śliwki w occie.

Wziąść śliwek dojrzałych obetrzeć z barwy, poucinać do połowy korzonki i ponakałać szpilką. Na 2 funty cukru zagotować $^3/_4$ futa cukru, kwaterkę mocnego octu i kwaterkę francuzkiego wina. Śliwki ułożyć w salaterkę i sparzyć wrzącym syropem. Na drugi dzień zlać ocet, zagotować i powtórnie śliwki sparzyć, trzeciego dnia znów zlać ocet, zagotować go, dodać kilka goż-

dzików cynamonu, trochę cytrynowej skórki i do gotującego się octu włożyć śliwki, aby się parę razy zagotowały, lecz nie popękały. Ostudziwszy zlać w słoje i obwiązać pęcherzem.

1192. Śliwki obierane w occie.

Dojrzałe piękne śliwki obrać z łupin, na 2 funty śliwek przegotować funt cukru z półkwaterkiem dobrego octu, trochę goździków i cynamonu, przestudzić i przecedzić na śliwki ułożone w słoju, uważając aby syrop je pokrywał. Obwiązać słój papierem, wstawić w kociołek nalany zimną wodą i gotować przez pół godziny. Skoro wystygnie wyjąć z wody, a po kilku dniach zlać syrop, przegotować go, dodawszy nieco cukru i przestudzonym nalać owoce. Czynność tę powtarzać dopóki syrop nie przestanie rzednąć. W końcu obwiązać słój pęcherzem i przechować.

1193. Wiśnie marynowane.

Na 4 funty pięknych wisien z pestkami przegotować 3 kwaterki octu z 2 funtami cukru, odszumować, wrzucić wiśnie, zagotować raz, osączyć na sicie, ułożyć w słój, przekładając cynamonem. Pozostały ocet przegotować, dodawszy kilka goździków, po wystudzeniu wlać na wiśnie. Po kilku dniach przegotować znów ocet, dodając cukru i nalać wiśnie. Powtarzać to kilka razy, dopóki syrop nie przestanie rzednieć. W końcu słój obwiązać pęcherzem i zachować.

1194. Wiśnie w occie inaczej.

Wybrać pięknych dojrzałych wisien 2 kwarty, poucinać do połowy korzonki, włożyć w wazę i nalać pół

kwartą octu przegotowanego z funtem cukru i przestudzonego. Na drugi dzień zlać ocet, zagotować i nalać ciepłym wiśnie, trzeciego dnia znów ocet zlać, wrzucić kilka goździków, cynamonu, zagotować i wiśnie nalać. Po wystudzeniu nałożyć w słój i obwiązać go pęcherzem.

1195. Gruszki w occie.

Wziąść kopę gruszek bergamotek, obrać, oczyścić z pestek, kłaść w wodę zaciśniętą cytryną, żeby nie zczerniały, potem wybrać z wody i nalać kwaterką mocnego octu. Pół trzecia funta cukru rozpuścić w pół kwarcie wody, a gdy się dobrze zagotuje wrzucić gruszki z octem i przez 3 godziny na wolnym ogniu gotować, dopóki nie nabiorą czerwonawego koloru. Na dogotowaniu włożyć kawałek cynamonu i kilka goździków, po ostudzeniu włożyć w słoik i obwiązać pęcherzem.

1196. Gruszki w occie inaczej.

Gruszki bergamótki, muszkatółki lub pasówki obrać, przekroić na pół, zostawiając ogonek, a pestki odrzucić i włożyć je w zimną wodę zaciśniętą cytryną, żeby nie zczerniały. Na kwartę octu wziąść 5 funtów cukru, trochę cynamonu, goździków, zagotować razem wrzucić gruszki i gotować na wolnym ogniu dopóki nie będą miękkie. Wtedy wyjąć łyżką durszlakową, a sok gotować dopóki nie będzie dostatecznie gęsty, szumować go i po wystudzeniu nalać nim gruszki. Po paru dniach można zlać jeszcze raz dobrze, pogotować po ostudzeniu, wlać na gruszki i obwiązać słój pęcherzem.

1197. Jabłka w occie.

Przyrządzają się zupełnie tak jak gruszki, jednym lub drugim sposobem, z tą różnicą, że się ich nie obie-

ra ze skórki, tylko przekrawa na wpół, wyrzuca pestki, a dalej postępuje jak z gruszkami.

1198. Renklody z arakiem.

Zupełnie dojrzałe renklody ponakałać drewnianą szpilką, ułożyć w kompotjery, przesypać miałkim cukrem, licząc funt cukru na funt renklodów, zalać arakiem tyle, ile przyjmie w siebie, obwiązać pęcherzem, wstawić w kociołek z zimną wodą i gotować, licząc od zagotowania wody 15 minut.

1199. Agrest w spirytusie.

Zielony duży, wydrylowany agrest wypłókać, zcedzić, zalać spirytusem, przykryć, niech moknie dobrą godzinę, potem odcedzić. Tymczasem nałożyć pełen rądel winnych liści, zalać wodą, zagotować i przelać wrzącą wodą kilka razy agrest na durszlaku, potem rozłożyć na przetaku i przelewać zimną wodą do ostudzenia. Zrobić syrop z funta cukru i kwaterki wody, wrzucić do wrzącego agrest, pogotować 5 minut, odstawić na kwadrans, znowu pogotować i to powtarzać trzy razy, w końcu przestudzić, ułożyć w słoiki i obwiązać pęcherzem.

1200. Melon w occie.

Rozrkroić nieprzejrzałego melona, wyjąć ziarnka, obrać ze skóry, pokrajać na kawałki niezbyt małe, przesypać warstwami w misce miałkim cukrem i zalać zimnym octem. Gdy tak przez cały dzień postoi, odcedzić nazajutrz ocet i zagotować, potem włożyć melon i ugotować w tym occie na miękko, uważając, żeby się nie

rozgotował. Skoro ostygnie, złożyć do słoja, przesypując goździkami i cynamonem, zalać wystudzonym octem, obwiązać i postawić w chłodnem i suchem miejscu. Na melon średniej wielkości bierze się kwartę octu i funt cukru.

1201. Melon inaczej.

Piękny ananasowy melon obrać, pokrajać w kawałki wielkości ćwiartki dużej gruszki, wrzucić w gotujący się mocny ocet i gotować dopóki nie będzie miękki, uważając, żeby się zbyt nie przegotował. Wtedy ocet odlać a melon zalać letnim syropem zrobionym z funta cukru i szklanki wody. Na drugi dzień zlać syrop, dołożyć do każdego funta cukru po ćwierci funta, zagotować i zalać gorącym melon; na trzeci dzień powtórzyć to samo, dodając do syropu takąż samą proporcyę cukru, melon ułożyć w słój, przekładając goździkami i cynamonem, zalać gorącym syropem, a skoro ostygnie obwiązać pęcherzem. Tak przyrządzony melon ma smak ostrej konfitury.

1202. Ogórki na kompot.

Zdrowe zielone ogórki obrać, przekroić na połowę, wybrać ze środka pestki, pokrajać na paski 2 cale długości, sparzyć gorącym octem i zostawić tak na 24 godzin. Na drugi dzień odlać ocet, zrobić syrop z 2 funtów cukru i kwarty octu i przestudzonym zalać ogórki. Nazajutrz odlać syrop, przegotować i gorętszym zalać ogórki, powtarzać to przez cały tydzień, stopniowo coraz gorętszym zalewając octem, w końcu wrzucić ogórki w gorący ocet, zagotować, potem ostudzić i ułożyć w słój, przekładając cynamonem i goździkami.

1203. Ogórki inaczej.

Małe zielone ogóreczki obrać ze skórki i posolić na 6 godzin, potem wodę odlać, obetrzeć serwetą i zalać gorącym octem. Po 2 dniach ocet zlać, przegotować i znów gorącym zalać. Po upływie 2 dni ocet znów zlać, zrobić syrop z kwarty świeżego octu i funta cukru, ułożyć ogórki w słój, przekładając goździkami, cynamonem i innemi korzeniami, nalać ciepłym syropem, a po wystudzeniu słój obwiązać.

1204. Fasola w occie.

Świeżo wyłuskaną fasolę wrzucić w gorącą wodę i ugotować na miękko. Zrobić syrop z funta cukru i pół kwarty octu i tym przestudzonym syropem zalać ułożoną w słoju fasolę. Używa się zamiast kompotu.

1205. Jagody czarne w occie.

Zrobić syrop z funta cukru i kwarty mocnego octu z dodaniem kilkunastu goździków i paru kawałków cynamonu. W gotujący się syrop wrzucić 3 kwarty przebranych czarnych jagód, zagotować parę razy, potem jagody wyjąć durszlakową łyżką, a syrop wygotować do stosownej gęstości, przestudzić go i zalać ułożone w słoju jagody. Tani i smaczny kompot.

1206. Owoce na spirytusie.

Maliny, wiśnie, śliwki lub inne jakiekolwiek owoce nalać tęgim spirytusem, niech tak postoją przez parę tygodni. Gdy owoc dostatecznie naciągnie spirytusem, wtedy zlać (przyrządza się z niego doskonała nalewka)

owoce, ułożyć w słój i zalać bardzo gęstym, przestudzonym syropem. Podaje się na przekąskę śniadaniową.

1207. Jabłuszka rajskie w occie.

Zrobić syrop z kwarty octu i półtora funta cukru, dodawszy trochę cynamonu, goździków i w gotujący się wrzucić wybrane rajskie jabłuszka, nie obcinając z nich ogonków ani sypułek. Gotować na wolnym ogniu, dopóki nie będą miękkie, potem wybrać łyżką durszlakową, a sok gotować jeszcze dopóki nie będzie dostatecznie gęsty, szumować go i po wystudzeniu nalać nim jabłuszka. Po paru dniach zalać ocet, wygotować go jeszcze, przestudzonym zalać jabłka i obwiązać słój pęcherzem.

ROZDZIAŁ VII.

KONFITURY.

1208. O smażeniu konfitur.

Konfitury należy smażyć tego samego dnia, w którym owoc został zerwany. Najprzód robi się syrop z cukru porąbanego w duże kawały, biorąc wody tyle, ile sam wsiąknie w siebie, lub też na funt cukru wziąść kwaterkę wody. Najlepiej jest smażyć w mosiężnem naczyniu, o ile można płaskiem i szerokiem, aby konfitury miały dość miejsca i nie pogniotły się. Cukier zagotować, a wyszumowawszy go dobrze durszlakową łyżką, włożyć w niego owoc i smażyć długo, stosownie do gatunku owocu. Po wrzuceniu owocu jeszcze raz się szumuje, zbierając pianę tylcem łyżki ostrożnie, żeby owocu nie pognieść, dla tego także nie mięsza się łyżką konfitury, tylko należy często potrząsnąć rądlem, żeby owoc jednakowo się smażył. Postawić rądel z początku na mocnym ogniu, a potem dosmażać konfiturę na wolnym, im delikatniejsza konfitura, tem wolniejszego potrzebuje ognia. Najlepiej jest smażyć konfitury z małemi przerwami, to jest, po smażeniu jej przez 10 minut, odstawić, żeby trochę przestygły, znowu postawić na ogniu na kilka minut i odstawić i to powtarzać trzy razy, za ostatnim razem smażąc dopóty, aż syrop klarowny a jagoda pełną będzie. Chcąc spróbować czy konfitury mają już dosyć, nalać ich trochę na spodek

postawiony w zimnej wodzie, jeżeli owoc jest przezroczysty a syrop klarowny i obstający koło łyżki, wtenczas przelać konfitury do fajansowego naczynia, postawić w chłodnem miejscu, a nazajutrz złożyć do słoików, przykryć krążkiem bibułki angielskiej umaczanej w araku, obwiązać pęcherzem i przechować w suchem miejscu. Zwykle do konfitur bierze się 2 funty cukru na funt owocu, do mniej kwaśnych jednak i soczystych dość jest półtora funta. Najlepiej jest smażyć w mosiężnej miedniczce z przyprawioną na ten cel rączką, gdyż w miedzianem naczyniu niektóre zmieniają kolor.

1209. O utrzymaniu konfitur.

Często się zdarza że syrop w konfiturach po dłuższem przechowaniu wodnieje, wtenczas go zlać, przegotować dopóki nie będzie zupełnie gęsty i wystudzonym zalać konfiturę. Jeżeli konfitura fermentuje, trzeba wlać ją w rądel, dołożyć cukru i smażyć dopóki nie przestanie się szumować. Jeżeli się zcukruje, wtedy wstawić słoik w rądel w letnią wodę, obłożyć sianem żeby się nie stłukł i gotować dopóki cukier się nie rozpuści, wtenczas odstawić i po ostudzeniu wody, słoik wyjąć, ale tak przesmażone konfitury trzeba niedługo użyć, bo znów zaczną się cukrować.

1210. Maliny.

Jestto jedna z najsmaczniejszych i najdelikatniejszych konfitur, ale trudna do smażenia. Trzeba wybrać gatunek dużych malin utworzonych z małych ziarnek, obrać je czysto igłą z korzonków i robaczków, ułożyć na półmisku jedną malinę obok drugiej, aby się nie pogniotły i wynieść do piwnicy żeby zupełnie owiędły,

trzymając je tam od 24 do 36 godzin. Do 1 funta malin wziąść 2 funty cukru, ugotować syrop zwyczajnym sposobem, szumować starannie, gdy zgęstnieje wrzucić maliny, zagotować je 3 razy, zdejmując za każdą razą z ognia, potem smażyć jeszcze 20 minut, dopóki pestki na wierzch nie wypłyną, które trzeba zebrać starannie z syropu. Szumowanie malin odbywa się w ten sposób: wziąść czystej zwyczajnej bibuły, przykryć całą powierzchnię smażących się malin, zostawić tak sekundę, potem zdjąć bibułę, a szumowiny pozostaną na niej. Działanie to powtarzać dopóki szumowiny pokazywać się będą, następnie zlać maliny ostrożnie na salaterkę, a po 24 godzinach wlewać w słoiki, na wierzch dać krążek angielskiej bibułki umoczonej w araku, obwiązać słoik i przechować w suchem miejscu.

1211. Maliny inaczej.

Na funt malin zrobić syrop z 2 funtów cukru i półtory szklanki wody. Przebrane maliny wsypać do naczynia wstawionego w zimną wodę, nalać gorącym syropem i wynieść do zimnej piwnicy. Na drugi dzień włożyć w rądel i smażyć jak w poprzedzającym przepisie.

1212. Maliny z arakiem.

Czyste przebrane maliny ułożyć w duży gliniany tygiel, przesypując warstwami cukru i skrapiając arakiem. Na funt malin bierze się półtora funta utartego cukru i półkwaterek araku. Ułożywszy je w ten sposób, wynieść do piwnicy na 6 godzin, a następnie w tem samem naczyniu postawić na wolnym ogniu i smażyć. Gdy się pokażą szumowiny, zebrać je delikatnie bibułą i smażyć jeszcze, licząc od zagotowania 20 minut i od

czasu do smaku potrząsając naczyniem. Jak wystygną nakładać w słoiki i obwiązać pęcherzem i przechować,

1213. Maliny kijowskim sposobem.

Dwie kwarty wody, szklankę octu zagotować razem i sparzyć tem ułożone na sicie maliny, następnie przelać je kilka razy zimną wodą, aby im odjąć zupełnie zapach octu. Do funta malin wziąść 3 funty cukru i 3 szklanki wody, zagotować syrop, wyszumować, na gotujący wrzucić maliny i smażyć tak długo, dopóki nie będą przezroczyste a syrop dostatecznie gęsty. Tak usmażoną konfiturę wylać na salaterkę i zostawić do drugiego dnia, potem ułożyć w słój, a zbywający syrop zlać w butelki.

1214. Porzeczki czerwone.

Z pięknych, dużych porzeczek powybierać ziarnka szpilką pojedyńczą, potem włożyć porzeczki w durszlak i przelać zimną wodą. Zrobić gęsty syrop z 2 funtów cukru na funt porzeczek, we wrzący syrop wrzucić porzeczki i gotować 15—20 minut potrząsając często rądlem, żeby się równo smażyły i szumując dobrze tylcem łyżki. Dłużej nad 20 minut nie można ich smażyć, bo zgalarecieją.

1215. Porzeczki czerwone inaczej.

Na funt oczyszczonych z ziarn porzeczek 2 funty cukru. Obrane porzeczki przelać zimną wodą, przesypać miałko utłuczonym cukrem i postawić na noc w piwnicy. Nazajutrz, postawić z tem samem naczyniem na ogień i smażyć przez 15 minut, często potrząsając rądlem i szumując. Jak przestygną nakładać w słoje i obwiązać pęcherzem.

1216. Porzeczki z pestkami.

Czerwone lub białe porzeczki oberwać z gronek, nie wybierając z pestek wypłókać i wrzucić w gęsty, gotujący się syrop, licząc na funt porzeczek półtora funta cukru. Smażą się pół godziny i dłużej, starannie szumując i potrząsając rądlem. Po usmażeniu zlać do salaterki, a nazajutrz w słoiki.

1217. Porzeczki białe.

Smażą się zupełnie tym samym sposobem co czerwone, wybierając niezbyt dojrzałe, ale też i nie zielone. Nie należy zbyt długo smażyć, bo zżółkną, a białość właśnie stanowi ich zaletę. Przed smażeniem należy obrać z pestek.

1218. Porzeczki w gronkach.

Wybrać piękne gronka porzeczek, oczyścić z pestek, wyjmując je szpilką z tej strony gdzie sypułka, przelać na sicie zimną wodą i układać w gotujący się syrop i smażyć ostrożnie, uważając, żeby się gronka nie porozrywały. Dalej postępować jak w poprzedzających przepisach.

1219. Wiśnie.

Duże piękne wiśnie wypłókać, oberwać korzonki wyjąć z nich szpilką pestki. Na funt wisien wziąść półtora funta cukru, polać go szklanką wody, zagotować syrop, a wyszumowawszy go dobrze, wrzucić na wrzący syrop wiśnie, zagotować kilka razy i wyszumować. Skoro się zaczną zmarszczać, wyjąć wiśnie durszlakową łyżką, a sok gotować jeszcze do gęstości, potem wrzucić raz jeszcze wiśnie, zagotować, potem wylać na salaterkę, a po ostudzeniu nakładać w słoiki.

1220. Wiśnie inaczej.

Na funt obranych z pestek wisien półtora funta cukru. Odebrać pół funta cukru, utłuc i przesypać nim warstwami ułożone w słoju wiśnie. Zostawić tak na noc, a nazajutrz zrobić syrop z pozostałego funta cukru i szklanki wody, zagotować, zszumować, wrzucić wiśnie razem z cukrem i smażyć na małym ogniu dobrze szumując. Smażą się 20 minut.

1221. Czereśnie czerwone, zwane szklanki.

Duże czereśnie obrać z korzonków i wybrać z nich pestki. Na funt czereśni wziąść półtora funta cukru, umaczać w wodzie, ugotować gęsty syrop, w gotujący wrzucić czereśnie i smażyć na wolnym ogniu szumując łyżką. Skoro się parę razy zagotują, wylać na salaterkę i zostawić tak do następnego dnia. Jeżeliby syrop okazał się za rzadki, zlać czereśnie. Jak ostygnie nakładać w słoiki.

1222. Czereśnie białe lub czarne.

Z czereśni otrzymujemy ładną, ale zbyt słodką konfiturę. Na funt oczyszczonych z pestek i ogonków czereśni wziąść półtora funta cukru, zrobić gęsty syrop, wyszumować, czereśnie wrzucić, zagotować kilka razy na wolnym ogniu, wyszumować łyżką, wylać na salaterkę, a po wystudzeniu kłaść w słoiki.

1223. Agrest zielony.

Agrest trzeba smażyć w połowie czerwca, kiedy jeszcze jest zupełnie zielony. Bierze się gatunek zupełnie gładki, gdyż włochaty nie dobry jest do smażenia. Przerznąć każdą jagodę z boku wzdłuż, wybrać z niej ziarnka podwójną szpilką i nalać spirytusem lub winnym octem. Po godzinie wyjąć agrest, ułożyć w rądlu, przekładając winnemi liśćmi, zalać gotującą się wodą i niech tak przykryty pozostanie dopóki woda zupełnie nie ostygnie. Po tym przeciągu czasu wybrać agrest łyżką durszlakową i osuszyć na sicie. Zrobić syrop, rachując na funt agrestu 2 funty cukru, agrest wrzucić w syrop, raz zagotować, wylać na salaterkę i tak powtarzać przez 3 dni. Czwartego dnia po zagotowaniu wybrać agrest łyżką na salaterkę, a syrop, jeżeli potrzeba jeszcze, dosmażyć do dostatecznej gęstości.

1224. Agrest zielony inaczej.

Po oczyszczeniu agrestu wewnątrz z ziarnek, wrzucić go w ciepłą wodę, na garniec agrestu wsypać ćwierć łuta ałunu i trzymać tak długo na ogniu, aż się pokażą bulki, wtedy odcedzić wodę, agrest nalać zimną wodą i trzymać 24 godzin, zmieniając często wodę. Po tym przeciągu czasu odważyć 2 funty cukru na 1 funt agrestu, zrobić gęsty syrop z 1 funta cukru i szklanki wody, wyszumować, wystudzić i zupełnie letnim zalać agrest. Drugiego dnia zlać syrop, zagotować i cieplejszym polać agrest, trzeciego dnia dołożyć do syropu pół funta cukru, zagotować i ciepłym polać, czwartego dnia resztę cukru wrzucić, gotować żeby był gęsty, agrest wrzucić w syrop i raz jeden zagotować, nie można dłużej, bo agrest stwardnieje, potem wylać na salaterkę, a po zupełnem wystudzeniu ponalewać w słoiki.

1225. Agrest dojrzały.

Kwartę dojrzałego agrestu nalać dobrym octem, ale niezbyt tęgim i pozostawić tak przez 9 dni, po tym czasie ocet zlać i agrest obsuszyć na sicie. Zrobić syrop z funta cukru, wyszumować, wrzucić agrest i zagotować parę razy, potem agrest wyjąć a syrop gotować, dopóki nie będzie zupełnie gęsty. Po wystudzeniu wlać go na ułożony w słoiku agrest i zachować,

1226. Winogrona.

Smażą się jeszcze nie zupełnie dojrzałe. Wybrać duże zdrowe jagody, oberwać korzonki, wyjąć delikatnie pestki szpilką i sparzyć gorącą wodą i natychmiast przelać zimną. Zrobić gęsty syrop z 2 funtów cukru na 1 funt winogron, w gotujący się wrzucić winogrona i smażyć jak wszystkie konfitury z początku na wielkim ogniu, a potem dosmażać wolno.

1227. Śliwki nieobierane.

Wybrać piękne śliwki węgierki, obetrzeć barwę, przekroić na pół, pestkę wyjąć, następnie smażyć. Na funt śliwek zrobić syrop z funta cukru, wyszumować i ciepłym polać śliwki. Na drugi dzień syrop odlać, dodać pół funta cukru, wyszumować, wrzucić śliwki i niech się raz zagotują. Na trzeci dzień syrop wysmażyć do zwykłej gęstości, wrzucić śliwki i smażyć, uważając, żeby z nich skórka nie poschodziła, w końcu wystudzić i zupełnie zimne wlać w słoiki.

1228. Śliwki obierane.

Funt jakichkolwiek nie zupełnie dojrzałych śliwek wrzucić do rądla z wrzącą wodą, nakryć, wyjmować po

jednej śliwce, zdejmować nożykiem skóreczkę i wrzucać do zimnej studziennej wody. Skoro wszystkie będą obrane, złożyć je na salaterkę, zalać zimną wodą i postawie na noc na lodzie. Nazajutrz płożyć śliwki na sicie, żeby ociekły z wody, zagotować gęsty syrop z półtora funta cukru i szklanki wody, wrzucić śliwki i smażyć, zdejmując często miedniczkę z ognia dla zdjęcia szumowin. Gdy już zupełnie się wyszumuje odstawić z ognia, wystudzić i wlać w słoje.

1229. Śliwki zielone.

Niedojrzałe śliwki węgierki lub jakiekolwiek inne zielone nakłóć igłą gęsto aż do pestki i wrzucić do zimnej wody, następnie przełożyć do wrzącej i trzymać na ogniu mięszając, i uważać żeby się nie zagotowały tylko zmiękły. Skoro na wierzch wypłyną odcedzić i włożyć do zimnej trochę osolonej wody. Nazajutrz zcedzić wodę słoną a śliwki przełożyć do świeżej. Zrobić gęsty syrop z półtora funta cukru i szklanki wody, ostudzić i zalać nim ułożone w słoju śliwki i zostawić na 24 godzin. Potem zcedzić, przegotować syrop, dodawszy pół funta cukru i znowu ostudzonym zalać, powtórzyć to kilka razy, za każdym razem zostawiając śliwki 24 godzin w syropie, w końcu ugotować świeżego syropu, na funt śliwek z 2 funtów cukru, tamten syrop użyć do powideł, a świeżym przestudzonym nalać i obwiązać słoiki pęcherzem.

1230. Śliwki białe.

Białe albo żółte śliwki nakłóć igłą i sparzyć gorącą wodą. Na funt śliwek wziąść 2 funty cukru, zrobić syrop, zalać śliwki, zostawić na noc. Nazajutrz syrop zcedzić, zagotować i zalać znów śliwki, powtarzając to

kilka razy, naostatek, jeśli syrop za rzadki, dodać cukru, przegotować, wrzucić śliwki, a jak się usmażą, ostudzić i złożyć do słoików.

1231. Morele.

Niezupełnie dojrzałe morele sparzyć i obrać ostrożnie ze skórek. Na funt moreli wziąść funt cukru, umaczać w wodzie, ugotować syrop, wyszumować, dolać 2 łyżki dobrego araku i wrzucić w syrop morele, gdy się raz zagotują, wybrać na salaterkę, syrop przestudzić i letnim zalać morele. Na drugi dzień syrop zlać, wygotować do ostatecznej gęstości i zalać morele, a po zupełnem wystudzeniu ułożyć w słoiki.

1232. Brzoskwinie.

Wybrać brzoskwinie nie zupełnie dojrzałe, nakłóć je gęsto igłą, ostrożnie obrać ze skórki i wrzucić w zimną wodę, żeby nie zczerniały. Zrobić syrop z półtora funta cukru na funt owoców, wrzucić brzoskwinie, raz zagotować, wlać do salaterki i zostawić tak na noc. Następnego dnia znów przesmażyć syrop i przestudzonym nalać owoce, trzeciego dnia zagotować syrop z dodaniem cukru, wrzucić owoce i smażyć jeszcze 10 minut, potem ostudzić i ułożyć w słoiki.

1233. Renklody.

Wybrać owoc przed zupełnem jego dojrzeniem, nakłóć igłą i wrzucić do zimnej wody, do której sypie się nieco soli i na kwartę wody 2 łyżeczki ałunu. W wodzie tej pozostawić renklody dni 2, następnie przełożyć je do czystej wody, zmieniając kilka razy przez dni 2. Potem owoc układa się na przetaku dopóki woda zeń

nie ścieknie. Zrobić syrop z funta cukru, wyszumować, wystudzić i tym syropem zalać 4 funty owoców. Po upływie jednego dnia syrop się zlewa, dodaje funt cukru i po zagotowaniu i przestudzeniu powtórnie nalewa się śliwki. Powtarza się to przez dni 8, dodając za każdą razą po funcie cukru, aby ogólna liczba wynosiła 2 funty cukru na funt owocu. Ostatniego dnia wrzucają się do syropu renklody, zagotowują kilka razy i po ostygnięciu układają się ostrożnie do słoików.

1234. Gruszki.

Wziąść kopę pięknych gruszek zwanych pannami, obrać z łupin, pokrajać w połówki, oczyścić z ziarn i kłaść w wodę zaciśniętą cytryną żeby nie zczerniały. Zrobić syrop z 3 funtów cukru, wcisnąć do niego 6 cytryn i wyszumować dobrze. W gotujący się syrop wrzucić gruszki i gotować na wolnym ogniu tak długo, dopóki nie nabiorą czerwonego koloru. Na dosmażeniu wrzucić drobno pokrajane cytrynowe skórki.

1235. Gruszki inaczej.

Niezupełnie dojrzałe gruszki obrać zostawiając ogonek, jeśli małe, to zostawić w całości, większe przekroić nawpół, oczyścić z pestek i wrzucać w zimną wodę z cytryny, żeby nie zczerniały, potem ugotować na miękko w czystej wodzie i wybrać na przetak żeby woda osiąkła. Zrobić lekki syrop z 2 funtów cukru, 3 szklanek wody, wyszumować i przestudzonym nalać gruszki. Na drugi dzień zlać syrop, przegotować, dodawszy cukru i znów przestudzonym nalać gruszki, powtarzać to przez dni 8, coraz cieplejszym syropem nalewając gruszki. Na dziewiąty dzień zagotować razem z syropem, ostudzić i składać do słoików.

1236. Gruszki w łupinach.

Najlepsze są do tego bonkrety. Wziąść gruszki nie zupełnie dojrzałe, zielone i nakłóć gęsto igłą. Na funt gruszek wziąść półtora funta cukru i zrobić z połowy rzadki syrop, wrzucić gruszki, parę razy zagotować, odstawić i nie wyjmować aż ostygną, potem włożyć do słoja i postawić w zimnem miejscu. W parę dni zlać syrop, dołożyć ćwierć funta cukru, zagotować, wrzucić gruszki i przegotowawszy raz włożyć w słoik i zalać syropem. To powtarzać dodając cukru tyle razy, dopóki cukier wszystek nie wyjdzie. Potem przestudzone ułożyć w słój i zachować.

1237. Jabłka słodkie.

Zrobić lekki syrop z 2 funtów cukru i 2 szklanek wody, obrać słodkie jabłka papierówki, wycinać z nich okrągłą łyżeczką od kartofli małe gałeczki, te spuszczać do syropu i smażyć do przezroczystości, wyjmując gotowe a wkładając na ich miejsce surowe. Dla zapachu można włożyć do syropu przy końcu smażenia kawałek wanilii, a skoro wszystkie gałki się usmażą, zalać syropem, ostudzić i ułożyć w słoikach.

1238. Jabłka inaczej.

Jabłka obrać, pokrajać w talarki lub paski grubości włoskiego makaronu, na funt tak przyrządzonych jabłek wcisnąć 2 cytryny, odrzucając pestki, wrzucić na gotujący się syrop z półtora funta cukru, smażyć 15 minut na wolnym ogniu, ostudzić i nakłaść w słoiki.

1239. Krążki z jabłek.

Nieobierane jabłka papierówki pokrajać w talarki, niedochodząc do środka, żeby krążki były całkowite

i natrzeć po obu stronach cytryną przekrajaną nawpół. Zagotować lekkiego syropu z 2 funtów cukru na 1 funt jabłek, wrzucić do wrzącego tyle krążków, ile ich w miedniczce pomieścić się może, jeden obok drugiego położywszy i smażyć na mocnym ogniu do przezroczystości. Gotowe krążki wyjąć ostrożnie na talerz, pozostałe surowe wrzucić do miedniczki, za każdem wrzuceniem świeżych jabłek dolewając cokolwiek syropu poprzednio ugotowanego i 2 łyżki wody, żeby syrop nie zmienił koloru przez długie smażenie. Po smażeniu jabłek ułożyć je w słoiki, przekładając kawałkami wanilii lub cytrynowej skórki i zalać syropem, który powinien je przykrywać.

1240. Jabłuszka rajskie.

Zdrowe, ładne jabłuszka bez plam oczyścić z korzonków, nakłóć igłą, włożyć w zimną wodę i na wolnym ogniu gotować, uważając żeby nie popękały. Gdy będą miękkie wyjąć i nalać zimną wodą. Zrobić syrop z funta cukru i szklanki wody, licząc na funt jabłek, wyszumować, wystudzić i nalać nim jabłka ułożone w słoju. Na drugi dzień zlać syrop i znów go przegotować z dodaniem ćwierci funta cukru, na trzeci dzień powtórzyć to samo, jak się przesmaży, wrzucić jabłuszka, zagotować raz, ostudzić i ułożyć w słoiki. Gdyby po kilku dniach syrop okazał się za rzadki, zlać go, przegotować i przestudzonym zalać jabłuszka.

1241 Truskawki ananasowe.

Truskawki świeże, nie pogniecione, rwane w suchy dzień obrać z korzonków, umaczać każdą w araku lub winie i ułożyć na sicie żeby oschły. Na funt truskawek zrobić syrop z 2 funtów cukru, wyszumować i na wrzący wrzucić truskawki, smażyć przez 15 minut, zdejmując po parę razy z ognia i potrząsając naczyniem żeby się równo smażyły. Gdy syrop okaże się dość gęsty, zestawić z ognia, jak przestygną w rądlu zlać ostrożnie na salaterkę i pozostawić je do drugiego dnia. Chowając trzeba lekko zlać w słoiki, gdyż na spodzie ustają się pestki i prochy z truskawek.

1242. Truskawki inaczej.

Truskawki w dzień pogodny zbierane skropić arakiem lub spirytusem, ułożyć na półmisku, posypać grubo cukrem i wynieść do piwnicy. Na drugi dzień zrobić syrop z półtora funta cukru na funt truskawek, do wrzącego wrzucić owoc i smażyć, jak zwyczajnie, z początku na dużym ogniu, później dosmażać na wolniejszym często potrząsając rądlem. Gdy syrop będzie dostatecznej gęstości odstawić, wystudzić i ostrożnie zlać do słoików.

1243. Poziomki.

Zrobić dobry syrop z 2 funtów cukru, na wrzący wrzucić funt przebranych, nie przejrzałych poziomek i gotować z początku na dużym, później na wolnym ogniu często potrząsając rądlem. Gdy poziomki staną się przezroczyste a syrop dostatecznie gęsty, ostudzić i nakładać słoiki.

1244. Poziomki inaczej.

Ugotować syrop z funta cukru i półkwaterka wody, nalać wrzącym funt przebranych, nie pogniecionych poziomek i pozostawić tak na noc. Na drugi i na trzeci dzień zlewać syrop, przegotować z dodaniem ćwierci funta cukru i przestudzonym nalewać jagody; na czwarty

dzień wysmażywszy syrop do należytej gęstości, wrzucić weń poziomki, zagotować raz jeden i gorące nalewać w słoiki. Na drugi dzień obwiązać pęcherzem.

1245. Jagody czarne

Zrobić syrop z funta cukru na funt jagód, wyszumować, wrzucić w gotujące się przebrane jagody, smażyć na wolnym ogniu przez 20 minut, wyszumować, wystudzić i chować w słoiki.

1246. Borówki.

Bardzo prosty sposób jest przyrządzania tych konfitur. Biorą się borówki przebrane z listków i korzonków, oraz zaparzone gorącą wodą, na funt ich robi się syrop z funta cukru, po wyszumowaniu wrzuca się borówki, smaży 20 minut i po wystudzeniu układa w słoiki. Zbyt dojrzałe nie dobre są do smażenia.

1247. Jerzyny.

Zrobić gęsty syrop z funta cukru, na gotujący się wrzucić funt przebranych jerzyn i smażyć 15 minut, często potrząsając rądlem i szumując. Po wystudzeniu nakładać w słoiki.

1248. Żurawiny.

Duże i piękne żurawiny nakłóć gęsto igłą i nalać zimną wodą. Na drugi na trzeci dzień zmieniać wodę nalewając czystą, dopóki zupełnie nie przestanie być zafarbowaną. Na funt żurawin wziąść 2 funty cukru, zrobić gęsty syrop, przestudzonym nalać wyjęte z wody żurawiny i zostawić tak na 24 godzin. Po upływie tego czasu smażyć jak wszystkie konfitury z początku na dużym, później na małym ogniu, wystudzić i nakładać w słoiki.

1249. Dereń.

Funt wydrylowanego dereniu wypłókać w zimnej wodzie i odcedzić na sicie. Usmażyć gęsty syrop z 2 funtów cukru i półtory szklanki wody, wrzucić dereń i smażyć szumując często i potrząsając rądlem. Skoro jagoda zacznie się wypełniać i syrop gęstnieje odstawić, ostudzić i zlewać do słojów.

1250. Berberys.

Funt wydrylowanego szpilką pojedynczą berberysu oparzyć wrzątkiem, zcedzić, przesypać funtem miałkiego cukru i zostawić dopóki się cukier nie rozpuści. Z drugiego funta cukru i szklanki wody zrobić syrop, wrzucić jagody z cukrem i smażyć na wolnym ogniu 15 do 20 minut, szumując. Gdy syrop będzie dość gęsty, wlać na salaterkę do przestudzenia a następnie ułożyć w słoiki.

1251. Berberys inaczej.

Zrobić syrop z 2 funtów cukru i wyszumować, wrzucić we wrzący funt wydrylowanego berberysu i smażyć na wolnym ogniu przez 20 minut. Po wystudzeniu nakładać w słoiki. Bardzo ładna i smaczna konfitura.

1252. Głóg.

Głóg dojrzały, ale jeszcze twardy, przerznąć wzdłuż z jednej strony, oczyścić starannie z pestek szpilką podwójną i wypłókać kilka razy w zimnej wodzie. Zagotować w rądlu wody, wrzucić w nią głóg i gotować na

wolnym ogniu ostrożnie żeby nie popękał, gdy będzie dostatecznie miękki odcedzić i nalać zimną wodą, żeby kolor powrócił. Na 1 funt głogu wziąść półtora funta cukru, zrobić z połowy cukru lekki syrop, nalać przestudzonym głóg wybrany z zimnej wody i zostawić tak na noc. Nalewanie to powtarzać 2 razy, dodając zawsze cukru do syropu i coraz cieplejszym syropem polewając głóg. Trzeciego dnia wrzucić głóg do gotującego się syropu, wcisnąć połowę cytrynę, smażyć przez 15 minut, uważając żeby nie stwardniał, co się zdarza, gdy za długo się smaży. Nalewając na konfiturę trzeba syrop cedzić przez sitko, bo inaczej nie będzie czysty.

1253. Głóg inaczej.

Dojrzały ale twardy jeszcze głóg obrać z sypułek, przeciąć z jednej strony, pestki wyjąć, wymyć dobrze, wrzucić we wrzącą wodę, zagotować parę razy, a jak zmięknie przelać na sicie zimną wodą i osączyć. Zrobić syrop z funta cukru na funt głogu, wyszumować, wrzucić głóg, smażyć przez 20 minut i gdy syrop zgęstnieje odstawić, wystudzić i nalewać w słoiki.

1254. Róża.

Wziąść różę tak zwaną cukrową, gdyż inny gatunek nieżdatny jest na konfiturę, oberwać listki, powycinać z nich żółte żyłki, przesiać przez sito żeby pyłek przeleciał i pokrajać w podłużne paski. Tak przyrządzoną gotować w wodzie dopóki nie zmięknie mniej więcej 15 minut. Następnie odlać wodę, sklarować i na tym sklarowanym odwarze zrobić syrop, biorąc na 1 funt róży 3 funty cukru. Syrop nie może być gęsty, gdyż róża długo się smaży. Wrzucić w syrop odgotowaną różę

i dodać małą łyżeczkę tak zwanej soli kwaśnej, kupionej w aptece. Gdyby po kilku minutach smażona róża nie nabrała różowego koloru, dodać jeszcze pół łyżeczki owej kwaśnej soli. Po półgodzinnem smażeniu, gdy syrop zgęstnieje a róża będzie miała piękny przezroczysty kolor, zdjąć z ognia i po przestudzeniu układać w słoiki.

1255. Róża inaczej.

Funt listków różanych z nawpół rozwiniętych pączków obrać z żółtości, sparzyć wrzącą wodą i przelać kilkanaście razy zimną wodą, aż zupełnie czysta odejdzie. Wrzucić różę do gotującego się syropu z 2 funtów cukru i smażyć na bardzo wolnym ogniu dopóki nie będzie miękka a syrop gęsty. Pod koniec smażenia zacisnąć cytryną, żeby nabrała koloru i jeszcze trochę podsmażyć.

1256. Ananas.

Ananas obrać ze skórki i pokrajać nad słoikiem w cienkie kawałki lub plastry, które poukładać w słój przesypując miałko tłuczonym cukrem, na 1 funt ananasu biorąc 1 funt cukru i tak pozostawić przez 24 godzin, żeby się cukier rozpuścił. Na drugi dzień zrobić syrop z 3 funtów cukru, maczając cukier w wodzie tyle tylko, ile sam wody nabierze, wyszumować dobrze i na wrzący syrop wrzucić ananas wraz z powstałym z niego sokiem i smażyć dopóki syrop nie będzie gęsty. Konfiturę szumować, dotykając tylko łyżką powierzchni syropu i ocierać łyżkę z szumowin o talerz. Po ostudzeniu ułożyć ananas w słoiki, zalać tyle soku, ile do konfitury potrzeba, a resztę zlać w flaszeczkę i używać do galaret lub ponczu.

1257. Ananas inaczej.

Obrane i pokrajane w krążki ananasy ułożyć w słoik kamienny, przesypując miałko utłuczonym cukrem, którego powinno być dwa razy tyle, ile zaważą ananasy. Słoik zawiązać pęcherzem i wstawić w rądel z wrzącą wodą, uważając żeby się do środka słoika nie dostała. Gotować tak przez 2 godziny, dolewając wody w miarę ubywania. Czynność ta powtarza się przez 3 dni, a zawsze nie wydobywać słoika przed wystudzeniem. Gdy zaczną się konfitury burzyć, przegotować jeszcze raz tym samym sposobem dodając miałkiego cukru.

1258. Ananas innym sposobem.

Obrane, w cienkie krążki pokrajane ananasy ułożyć w słoiku, zalać ostudzonym gęstym syropem, nazajutrz zlać, przesmażyć i ochłodzonym znowu ananasy zalać. Powtórzyć przesmażenie przez 4 dni, a można być pewnym dobroci konfitur. Cukru brać dwa razy tyle, ile ważą ananasy.

1259. Arbuz.

Zerznąć skórę z dojrzałego arbuza, użyć środek dojrzały do jedzenia, a pozostałe mięso białe, pomiędzy skórką a środkiem, pokroić w jakiekolwiek figury lub kostki i gotować w wodzie dopóki nie wyjdzie surowizna, potem odcedzić i wrzucić do zimnej wody. Zrobić syrop z 2 funtów cukru na 1 funt arbuza, wrzucić i smażyć, dodawszy na dokończeniu kawałek wanilii dla zapachu. Po ostudzeniu układać w słoiki.

1260. Melon.

Nie zupełnie dojrzały melon obrać z zielonej skórki, środek odrzucić, pokrajać w pasy lub kwadratowe kawałki, wrzucić do gotującej wody i dać się raz zagotować. Natychmiast odlać, gdyż melon łatwo się rozgotowywa, włożyć na sito, przelać parę razy zimną wodą, a potem wyłożyć na salaterkę i skropić dobrze arakiem na godzinę. Na 1 funt melona zagotować syrop z 1 funta cukru umaczanego w wodzie, wrzucić w gotujący się syrop melon i smażyć z początku na nagłym, później na wolnym ogniu. Po usmażeniu wylać na salaterkę do ostudzenia.

1261. Melon inaczej.

Niezbyt dojrzały melon pokrajać w pasy na 2 palce szerokie, odrzuciwszy zieloną skórkę i pestki i wrzucić do gotującej się wody z dodaniem szczypty soli. Skoro się raz jeden zagotuje odstawić, wodę odlać i osączyć melon na sicie. Ugotować gęsto syrop z półtora funta cukru, odszumować, wrzucić kilka goździków, cynamonu i kieliszek mocnego octu. Po przegotowaniu wyjąć goździki i cynamon, a ostudzony syrop wylać na ułożony na salaterce melon. Na drugi dzień syrop zlać, wygotować go i znów nalać melon. Po 3 dniach znów syrop zlać, zagotować, wrzucić w gotujący się syrop melon i po kilku minutach smażenia wlać na salaterkę do ostudzenia, następnie ułożyć w słoiki. Jeżeliby syrop po kilku dniach okazał się za rzadki, to go trzeba zlać i przegotować.

1262. Banią.

Wziąść banię nie zupełnie dojrzałą i wykrawać okrągłą łyżeczką małe kulki, które należy sparzyć go-

tującą się wodą, następnie wrzucić w syrop, wcisnąć cytrynę i gotować dopóki syrop nie stanie się gęsty a kulki przezroczyste.

1263. Konfitura ostra z bani.

Oczyszczoną ze skórki i z pestek banię pokrajać w podłużne kawałki, wrzucić do gotującej się wody i obgotować do połowy; następnie, po osączeniu na sicie z wody ułożyć na półmisku i każdy kawałek posypać obficie imbirem i białym pieprzem i wstawić tak na 24 godzin. Zrobić syrop z 2 funtów cukru na funt bani i przestudzonym polać banię, powtarza się to przez kilka dni, za każdym razem cedząc syrop przez gęste sito lub płótno. Gdy syrop będzie dostatecznie gęsty, wtedy wrzucić w gotującą się banię, zagotować raz, wyjąć, ułożyć w słoiki i zalać sklarowanym i ostudzonym syropem.

1264. Pigwy.

Nie bardzo dojrzałe pigwy obrać z łupin, wydrążyć ze środka, ugotować w wodzie na mięko, i osączyć na sicie. Na 1 funt pigwów ugotować syrop z półtora funta cukru, wyszumować dobrze, przestudzonym nalać pigwy i pozostawić je tak na 2 dni. Trzeciego dnia zlać syrop, zagotować i znów nim nalać pigwy. Po paru dniach zlać syrop, dołożyć do niego cukru, gotować dopóki nie będzie dostatecznie gęsty i wrzącym nalać pigwy, a po ostudzeniu układać w słoiki. W wodzie, w której się gotowały pigwy, można ugotować łupiny od nich, potem sok ten sklarować, wziąść na 1 kwartę soku 2 funty cukru i ugotować galaretę, a będzie miała piękny pąsowy kolor.

1265. Pomidory.

Dojrzałe pomidory poprzekrawać na wpół, pestki odrzucić, pomidory ułożyć na półmisku, skropić dobrze arakiem i zostawić tak na 24 godzin, a na drugi dzień wrzucić pomidory razem z sosem, który utworzy w gotujący się syrop i smażyć jak wszystkie konfitury. Na funt pomidorów bierze się 2 funty cukru.

1266. Marchew.

Najlepsza do smażenia jest prosto z gruntu. Wziąść dużej żółtej marchwi oskrobać, opłókać, rdzeń ze środka wykroić i odrzucić, a marchew pokrajać w podługowate cienkie jak makaron paski, włożyć w garnek, nalać wodę i gotować do miękkości. Po ugotowaniu wyjąć marchew łyżką durszlakową i rozłożyć ją na serwecie, żeby z wody osiąkła. Na 1 funt ugotowanej marchwi bierze się półtora funta cukru, zrobić z niego syrop, wrzucić w gotujący się marchew i smażyć 20 minut. W czasie smażenia wcisnąć do syropu sok z 3 cytrym, skórki cytrynowe, ugotowane poprzednio w wodzie, pokrajać drobno, wykroiwszy z nich starannie białą stronę, wrzucić do syropu i smażyć razem z marchwią, dopóki syrop nie będzie dość gęsty. Wtedy ostudzić konfiturę i układać w słoiki. Zamiast skórek cytrynowych, można wziąść pomarańczowe.

1267. Sałata zamiast imbiru.

Funt łodyg do głowiastej sałaty pokrajać w paski, ugotować na miękko, potem zaraz wybrane durszlakową łyżką włożyć do zimnej wody i postawić na noc na lodzie. Nazajutrz odcedzić z wody, osypać tłuczonym

imbirem, zalać lekkim syropem i znów postawić na noc na lodzie. Na trzeci dzień znów odcedzić sałatę, wypłókać w zimnej wodzie i wrzucić do gorącego syropu zrobionego z 3 funtów cukru. Smażyć, szumując często, a skoro sałata stanie się przezroczystą i syrop będzie sklarowany i gęsty, ostudzić i złożyć do słoja.

1268. Sałata zielona.

Młode łodygi sałaty zielonego gatunku, dopóki nie stwardnieją obierać z wierzchniej skórki, krajać w cienkie listki i natychmiast wrzucać do zimnej wody żeby nie zczerniały, potem zalać świeżą wodą i postawić na ogniu, a gdy się raz zagotują zlać je na przetak a potem wrzucić do zimnej wody z lodem. Gotowanie i hartowanie w zimnej wodzie powtórzyć raz drugi. Cytrynę razem ze skórką pokrajać w cienkie plasterki, nalać wodą i rozgotować, a gdy woda nabierze kwaskowego smaku, wsypać do niej połowę odważonego cukru i zrobić syrop, w który się wrzuca sałata i smaży na wolnym ogniu ciągle ją posypując pozostałym od wagi cukrem. Na funt sałaty bierze się półtora funta cukru.

1269. Orzechy włoskie.

W pierwszych dniach lipca należy smażyć tę konfiturę, która dla ładnego pozoru używa się do ubrania tortów i ciast. Orzechy nakłóć gęsto igliczką i moczyć przez 9 dni w zimnej wodzie, zmieniając ją codziennie rano i wieczór. Po 9 dniach wybrać je z wody i ułożyć na sicie do osączenia. Wstawić w rądlu wody i jak się woda zagotuje, włożyć orzechy i gotować tak długo, aż będą tak miękkie, że z łatwością igliczka przechodzić będzie, wtedy wybrać z wody i ułożyć na sicie. Namoczyć w wodzie kilka goździków i kawałek cynamonu połupane w kawałki i tem naszpikować orzechy, ale goździków brać bardzo mało, bo od nich orzechy gorzkną. Zrobić syrop z półtora funta cukru na 1 funt orzechów, w gotujący włożyć orzechy i smażyć tak długo, aż będą miękkie. Wtenczas orzechy ułożyć w słój a syrop gotować do zgęstnienia i po wystudzeniu zalać nim orzechy. Gdy po kilku dniach syrop zrzednieje, przegotować go i wystudzonym zalać orzechy.

1270. Pomarańcze

Nie obierane ze skórki pomarańcze zalać wodą i gotować. Skoro woda parę razy zawrze, zlać ją, zalać świeżą i znów gotować do zawrzenia, potem zlać i gotować pomarańcze w świeżej wodzie po raz trzeci, dopóki się słomką przekłóć nie dadzą. Wyjęte z wody układać pomiędzy poduszki wysłane serwetami i trzymać je tam dopóki nie wystygną, potem pokrajać w krążki lub na ćwiartki, odrzucić pestki, odważyć i zalać lekkim syropem. Na drugi dzień zlać syrop, dołożyć trochę cukru, przesmażyć i ostudzonym zalać, to powtórzyć jeszcze po raz trzeci, zalać pomarańcze w słoiku i przechować.

1271. Cytryny.

Moczyć cytryny przez 9 dni, codziennie odmieniając wodę, potem ugotować je na miękko, póki słomką przebić się nie dadzą, wyjmować po jednej i kłaść pomiędzy dwie poduszki wyłożone serwetami, aby przez nagłe wystudzenie nie stwardniała skórka. Skoro cytryny przestygną, pokrajać w pasy, wyjąć ziarnka i odważyć. Wziąść 2 funty cukru na 1 funt cytryn, zagotować z połowy lekki syrop, ostudzić i zalać nim ułoż-

żone na salaterce cytryny. Na drugi i na trzeci dzień zlewać syrop, przegotować go z dodaniem cukru i wystudzonym zalać ułożone w słoiki cytryny.

1272. Konfitury w miodzie.

Miód trzeba oczyścić sposobem kijowskim to jest do 10 funtów miodu dodać 10 funtów wody rzecznej i gotować na wolnym ogniu, szumując bez ustanku. Po odszumowaniu wsypać po trochu 16 łutów miałko utłuczonej kredy, maczać na próbę papier lakmusowy, kupowany w aptece, jeżeli się papier nie przestanie czerwienić, wsypać choćby drugie tyle kredy i potem wsypać półtora funta węgli brzozowych niegaszonych wodą i gotować dopóty, dopóki miód woskowego zapachu nie straci. Gdy to nastąpi, zlewać syrop do kamiennego słoja, a gdy wystygnie, dolewa się drugie tyle wody letniej i przepuszcza się przez flanelowy worek. Tak przefiltrowany płyn lać do pobielanego kociołka, do niego wbija się białka od 6 jaj, wraz z potłuczonemi od nich skorupkami postawić na wolnym ogniu i gotować; ciągle mieszając, potem przecedzić raz jeszcze i smażyć do gęstości cukrowego syropu. W tak przyrządzonym syropie smażyć można wszystkie owoce, jak w wyżej podawanych przepisach, a w smaku i trwałości nie różnią się od konfitur smażonych na cukrze.

ROZDZIAŁ VIII.

KONFITURY SUCHE.

1273. Sposób przyrządzania konfitur.

Na konfitury suche można użyć konfitur zeszłorocznych, które zaczynają cukrzeć. Owoc usmażony wyjąć z syropu, osączyć z niego na sicie, posypać miałkim cukrem i osuszać w bardzo wolnym piecu, żeby owoc zwiądł, a nie usechł. Obsuszanie powtarzać parę razy. Owoce takie nie ustępują kijowskim. Chcąc mieć owoce po wierzchu skrystalizowane, trzeba je wstawiając do pieca dla obsuszenia, maczać za każdą razą w gęstym syropie i obsypywać grubo cukrem.

1274. Gruszki w cukrze.

Obrane gruszki pokrajać na połówki i gotować pod pokrywą w lekkim syropie, potem wyjąć na sito, a do syropu dolać tyle cukru, żeby był gęsty, a po wystudzeniu zalać nim gruszki. Powtarzać to przez 3 dni, zalewając coraz to gorętszym syropem. Na czwarty dzień wyjąć z syropu osączyć z niego, posypać grubo cukrem,

ułożyć na blachach i obsuszać w letnim piecu przez trzy dni, za każdą razą maczając w syropie i obsypując suto cukrem. Gdy zupełnie obeschną, ułożyć w słoje.

1275. Gruszki w miodzie.

Obrane gruszki gotować w syropie miodowym po połowie z wodą, gdy są tak miękkie, że się słomką przekłóć dadzą, wyjąć je, ułożyć na blasze i wstawić do letniego pieca. Tymczasem syrop miodowy, w którym się gotowały wygotowywa się do gęstości miodu, wyjęte z pieca gruszki w nim się zamaczają i znów na blachach wstawiają do pieca. To powtarzać trzy lub cztery razy, w końcu ostudzone gruszki przechowują się w słojach.

1276. Gruszki nadziewane.

Obrane gruszki nie przekrawając wydrążyć ze środka skórki, nalać wodą i gotować. Gdy się wygotują, wziąść z nich sosu 2 szklanki, miodu szklankę, zagotować razem, włożyć gruszki i w tym syropie ugotować je na miękko, potem wyjąć na sito, niech osiąkną. Gdy ostygną, nadziać je tłuczonemi migdałami, zmięszanemi z cykatą lub skórką pomarańczową, sos zaś wygotować do gęstości, maczać w nim gruszki, obsypywać miałkiem cukrem i obsuszać w lekkim piecu. Maczanie i obsuszanie powtarzać kilka razy, gdy zupełnie stężeją i obeschną raz jeszcze obsypać każdą cukrem i wystudzone układać w słoje.

1277. Przechowanie gruszek świeżych.

Niezbyt dojrzałe gruszki, gatunku winiówek i innych trwalszych, układać do baryłek, przesypując sieczką lub

prosem, baryłka zalewa się pakiem i zatapia do studni, jak z ogórkami, uważając, aby nigdzie w baryłce szpary nie było, przez którą mogłaby się woda dostać. Tym sposobem dadzą się przechować do połowy zimy.

1278. Gruszki suszone.

Gruszki obierają się ze skórki, układają na blachy wysłane słomą i wstawiają do pieca po chlebie. Trzeba je obsuszać kilka razy w letnim piecu i gdy dostaną koloru brunatnego, przechować w woreczkach w suchem miejscu.

1279. Jabłka w cukrze.

Obrać jabłka, przekroić na połowę, wyjąć ziarnka włożyć jabłka w gotujący się syrop i smażyć, dopóki nie staną się przezroczyste, wtedy wyjąć je na półmisek i do tego samego syropu włożyć drugie i tak postępować, dopóki wszystkie jabłka się nie usmażą. Rozłożone na półmiskach osypać grubo cukrem i wstawić na noc do pieca. Na drugi dzień przewrócić na drugą stronę, osypać cukrem i znów wstawić do pieca na noc. Gdy dostatecznie wyschną ułożyć w słój.

1280. Jabłka nadziewane.

Słodkie jabłka obrać, przerznąć na połowę, a wydrążywszy nieco środki gotować w syropie miodowym rozcieńczonym w połowie z wodą. Gdy będą miekkie, nakładać te miseczki marmeladą jabłeczną, formując z niej na wierzchu dość duże kupki, ułożyć na blasze i wstawić do lekkiego pieca. Gdy trochę przeschną maczać w syropie miodowym, wygotowanym do gęstości miodu i znów

przesuszać w piecu; powtórzyć to jeszcze raz, potem przestudzone jabłka układać w słoje.

1281. Marmelada z jabłek.

Jabłka renety obrać ze skórki i utrzeć na tarce, łupiny zaś i środki nalać wodą i gotować, potem odcedzić przez rzadkie płótno, dodać na półkwarty tego soku 1 funt cukru i gotować na gęsty syrop, potem dodać 2 funty utartych jabłek i trochę siekanej cytrynowej skórki, wygotować do gęsta i układać w słoje. Marmelada taka dobra jest do przekładania tortów.

1282. Ser jabłeczny.

Upieczone winne jabłka przefasować przez durszlak, włożyć do rądla i smażyć godzinę mięszając łyżką żeby się nie przypaliło. Włożyć cukru, rachując na funt marmelady pół funta cukru, jak się razem podsmaży, dodać skórki pomarańczowej, ugotowanej poprzednio, skrojonej z samego wierzchu i drobno usiekanej, trochę grubo utłuczonego cynamonu i goździków, wymięszać i dosmażać na wolnym ogniu, probując następującym sposobem: umoczyć serwetę, wycisnąć z wody i włożyć na nią łyżkę massy, jeżeli nie przystanie do serwety, to ma dosyć. Wtedy włożyć do woreczka od serów i przycisnąć kamieniem. Po wyjęciu podsuszyć lekko w piecu. Zamiast cukru można użyć miodu, biorąc na kwartę massy jabłecznej, pół kwarty miodu.

1283. Konserwa z jabłek.

Zrobić massę jabłeczną powyższym sposobem, rozpłaszczyć cienko, jak wystygnie wykrawać rozmaite figury, maczać w syropie, osypać tłuczonym cukrem i wstawić w piec do obsuszenia.

1284. Jabłka suszone.

Jabłka winne obrać, rozkroić na cztery części, wybrać środki i wrzucić do zimnej wody, żeby nie poczerniały. Potem osączyć z wody na przetaku i sparzyć ukropem. Przełożyć potem na suche przetaki, postawić na kilka dni na słońcu, chowając je w suchem miejscu, na noc, aby nie zwilgotniały od rosy. Przewracać codzień, a gdy zupełnie wyschną, układać w słoje nie uciskając i przechować w suchem miejscu.

1285. Jabłka suszone inaczej.

Jabłka obrać, pokrajać na ćwiartki i suszyć w wolnym piecu, na blachach wysłanych słomą, wstawiając w piec po chlebie. Powtarzać to kilka razy, w końcu przesuszyć na słońcu i ułożyć w słoje.

1286 Jabłka suszone w wiankach.

Jabłka pokrajać w cienkie talarki, ponawlekać na nitkę, nie ściskając ich gęsto, powiesić wianki na słońcu i skoro dobrze uschną, przechować w słojach. Jeżeli w zimie zwilgotnieją przesuszyć je przy piecu.

1287. Przechowanie jabłek świeżych.

Owinąć każde jabłko z osobna pakułami, układać w skrzynie, uważając, aby jedno drugiego nie dotykało bez owinięcia i trzymać w suchem miejscu. Albo też można je przechować, jak gruszki.

1288. Śliwki na rożenkach.

Rozkroić śliwki węgierki, wyjąć z nich pestki, nasypać w każdą śliwkę anyżu, lub siekanych migdałów umięszanych z cukrem i cynamonem, następnie nawlekać je na trzcinki, lub drewniane pręciki, poukładać na blachy wysłane słomą, wstawić w letni piec i suszyć, powtarzając kilka razy przesuszanie.

1289. Śliwki nadziewane.

Wziąść śliwki węgierki, rozerznąć wzdłuż z jednej strony, pestkę wyjąć, a w to miejsce włożyć następujące nadzienie: Usiekać drobno słodkich migdałów, skórki pomarańczowej i kilka surowych śliwek, obranych z łupin. Przesmażyć w syropie, z dodaniem cynamonu i goździków, po wystudzeniu nakłaść tej massy w śliwki i suszyć w bardzo letnim piecu, powtarzając to kilka razy, aż będą zupełnie suche. Po wyjęciu z pieca układać w słoje, mocno upychając.

1290. Śliwki w cukrze.

Ze śliwek wyjąć pestki, obetrzeć z barwy, ułożyć w salaterkę i nalać przegotowanym, ciepłym syropem, w którym mają zostawać 24 godzin. Nalewanie to powtarzać przez trzy dni. Czwartego dnia, na wrzący syrop wrzucić śliwki zagotować raz, potem je wyjąć durszlakową łyżką, odcedzić z syropu, składać po dwie śliwki razem, układać na blachy, posypać grubo cukrem i obsuszać w letnim piecu, po kilka razy wstawiając. Następnie układać w słoje.

1291. Śliwki w cukrze inaczej.

Śliwki węgierki sparzyć ukropem, zdjąć skórkę, pestkę wyjąć, w środek wsypać anyżu lub kminku z cukrem, nadziewać na rożenki, ułożyć na blachach wysłanych słomą i wstawić do letniego pieca obsuszając je przez kilka dni. Gdy już dobrze przeschną, zdjąć z rożenków, układać w słój mocno upychając i za każdą warstwą przesypując miałkim cukrem. Bardzo smaczna konfitura, tylko trzeba dobrze upychać, żeby się utworzyła jedna massa, bo tym tylko sposobem uchroni się od pleśni.

1292. Śliwki suszone.

Dojrzałe a nawet przeleżałe śliwk, suszą się po kilka razy w letnim piecu, po wyjęciu z niego chleba, na blachach wysłanych słomą. Potem przesuszać na powietrzu. Używają się na kompoty.

1293. Ser śliwkowy.

Damascenki lub węgierki, otrzeć z wilgoci i barwy, obrać z pestek, ułożyć w garnki i w nich na noc, po wyjęciu chleba wstawić w piec. Nazajutrz gdy śliwki się upieką, odcedzić z nich sok i smażyć bez cukru na wolnym ogniu, wciąż mięszając, żeby się nie przypaliły. Próbować na spodeczku, a gdy się zaraz zetnie, nalewać w słoje i jak ostygnie obwiązać pęcherzem, z pozostałych śliwek dosmażywszy je z trochą cukru można zrobić sok jak z jabłek.

1294. Powidła.

Dojrzałe węgierki obetrzeć z barwy, wyjąć z nich pestki, wrzucić do pobielanego kotła i wciąż mięszając go-

tować na wolnym ogniu. Gdy się powidła rozgotują zupełnie, przetrzeć przez druciane sito albo przetak, na którym same łupiny pozostaną. Kocioł wyszorować, włożyć przetarte powidła, gotować powoli mięszając wciąż kopystką, aby do dna nie przywarło. Ogień powinien być stopniowo coraz słabszy, a gdy powidła od kotła odstawać będą kłaść je do kamiennych słojów i wstawić w piec po chlebie, aby się z wierzchu utworzyła twarda skórka, która je uchroni od pleśni. Po przestudzeniu obwiązać pęcherzem i zachować w suchem miejscu.

1295. Przechowanie świeżych śliwek.

Zbierać śliwki w dzień pogodny, obcinając je nożyczkami z drzewa ostrożnie, żeby barwy nie zetrzeć, układać w słoje kamienne przesypując prosem i obwiązane zakopywać w piwnicy na łokieć głęboko, lub też układać w baryłki przekładając śliwkowym liściem i prosem, zabić beczułkę denkiem, zalać pakiem i wpuścić do studni. Innym sposobem można przechować śliwki, wiążąc po dwie za ogonki i zawieszać na sznurkach rozciągniętych w piwnicy.

1296. Morele w cukrze.

Usmażone, jak na konfiturę morele wyjąć z syropu, syrop wygotować do gęstości, wrzucić w niego morele i zaraz zdjąć z ognia, mięszając, dopóki nie ostygnie, wtedy wyjmując po jednej, układać na sicie i obsuszyć w blizkości pieca.

1297. Brzoskwinie.

Brzoskwinie suszą się zupełnie tym sposobem jak morele, albo też po kijowsku, wyjęte z syropu owoce posypują się cukrem i obsuszają kilkakrotnie w piecu.

1298. Renklody.

Suszą się zupełnie jak poprzedzające jednym lub drugim sposobem.

1299. Maliny i poziomki.

Świeże jagody rozłożone na przetakach suszą się na słońcu, albo w letnim piecu, a później na powietrzu. Przechowują się zaś całe, lub utarte na proszek w słojach, postawionych w suchem miejscu. Używają się do zaprawy kremów lub pianek, albo zalane wrzącą wodą piją się jak herbata.

1300. Jarzębina.

Ta konfitura bardzo jest używaną jako szczególniej na kaszel pomocną. Wziąść funt jarzębiny dojrzałej ale jeszcze twardej, sparzyć w studziennej wodzie wrzącej, odcedzić na sito, wypłókać w zimnej wodzie także studziennej i położyć na sicie, a wziąść dwa funty cukru, szklankę wody i zrobić syrop, nalać zimnym jarzębinę, niech dni dwa postoi, potem zlać syrop, dodać funt cukru, szklankę wody przesmażyć i włożyć jarzębinę, usmażyć dobrze aby nie była surową, niech jakiś czas w syropie postoi, dalej postąpić jak wyżej powiedziano. Jeżeli syropowe konfitury zcukrzeją się, końce lub brzegi można użyć na suche. W Kijowie w ten sposób nieraz z płynnych robią konfitury suche. Do smażenia konfitur nie trzeba pierwszego gatunku cukru, dobra bardzo czysta mączka na ten użytek, ale do obsypywania owoców trzeba białego dobrego cukru.

1301. Konserwy z jagód rozmaitych.

Zrobić syrop niezbyt gęsty i maczać w nim jagody na gałązkach jak wiśnie, porzeczki, póki nie ostygną, poczem je maczać w cukrze bardzo miałko utłuczonym, przesianym, układać na półmiskach lub dekach, aby jedna drugiej nie dotykały i osuszać na słońcu, albo w letnim piecu, potem przełożyć do słoja i trzymać w ciepłem a suchem miejscu.

1302. Wiśnie w cukrze.

Można użyć konfitur przeszłorocznych, które zaczynają cukrzeć, osączyć je z syropu, nawlec na drewienka, osypać cukrem i obsuszyć w letnim piecu. Powtórzyć to kilka razy za każdą razą umoczywszy w syropie i obsypawszy grubo cukrem.

1303. Wiśnie suszone.

Wiśnie suszą się z pestkami, naprzód na słońcu, a potem dosuszają się zwolna w piecu, na blachach wysłanych słomą lub na przetakach. Tak samo suszą się jagody czarne.

1304. Marmelada malinowa.

Przebrane jagody układają się w słoje, obwiązują papierem i wstawiają w piec po chlebie. Gdy się upieką przetrzeć przez sito, włożyć w syrop cukrowy lub miodowy i smażyć aż zgęstnieje.

1305. Agrest w cukrze.

Wyjęty z syropu agrest osączyć na przetakach, osypać grubo cukrem i wstawić w piec do osuszenia. Obsuszanie powtarza się kilka razy.

1306. Róża w cukrze.

Pół funta oczyszczonych listków róży i półtora funta cukru utłuc razem w moździerzu, zacisnąć cytryną; a następnie smażyć na wolnym ogniu. Robić z tej massy gałeczki, tarzając je w cukrze, gdy obeschną chować do słojów. Można też i massę samą tak zostawić używając do przekładania ciast. W ten sposób robi się także massa i konfitura sucha z fijołków.

1307. Róża przechowana bez smażenia.

Różane listki obrać z żółtych żyłeczek i przekładać w słoje warstwami, przesypując miałko utłuczonym cukrem. Cukru powinno być dosyć, a róża mocno upchana. Tak przechowana róża zachowuje smak i zapach i używa się do przekładania ciasta.

1308. Marmelada z głogu.

Oczyszczony z pestek głóg nalać wodą i gotować do miękkości, a następnie przetrzeć przez sito, włożyć massę do syropu i smażyć aż zgęstnieje. Potem ułożyć w kamienne słoje i wstawić do pieca aby po wierzchu zaschło.

1309. Głóg suszony.

Głóg rozrzyna się na połowę, odrzuca pestki i nawleka na nitki lub układa na blachach wysłanych słomą i su-

szy się w piecu letnim lub na słońcu, a potem przechowuje się w słojach w suchem miejscu. Używa się do ubrania potraw. Gotuje się i rozciera na powidła, z których robią się sosy i zupy zaprawne jak inne owoce z dodatkiem francuzkiego białego wina.

1310. Tatarak w cukrze.

Konfitura ta robi się tylko w maju, gdyż wtedy korzeń tatarakowy jest najkruchszy. Oskrobać go ze skórki, pokrajać w cienkie pasy i gotować we wrzącej wodzie, kilka razy odmieniając, a dolewając świeżej, gorącej, co odejmuje tatarakowi zbyteczną gorycz. Gdy już miękki, odcedzić na sito aby oschły. Zrobić syrop z 1 funta cukru na 1 funt tataraku, przestudzonym zalać tatarak i zostawić na 48 godzin. Po tym przeciągu czasu syrop odlać, dodać drugi funt cukru, ugotować gęsty syrop, włożyć weń tatarak i gotować razem, dopóki się syrop zupełnie nie wysadzi. Wtedy wyjąć tatarak, osypać grubo cukrem, układać na blasze wyłożonej słomą i obsuszyć.

1311. Skórki pomarańczowe.

Pozostałe od pomarańczy grube skórki rozkrajane na 4 części ugotować na miękko w wodzie, którą trzeba kilka razy odlewać, zalewając zawsze inną, gotujące się miękkie skórki wyłożyć na serwetę i wałkiem wycisnąć z wilgoci. Ugotować gęsty syrop, wrzucić skórki i smażyć na wolnym ogniu niezbyt długo żeby nie stwardły. Po usmażeniu wyjąć skórki z syropu, ułożyć na sicie i osuszyć w piecu. Na drugi dzień maczać je w tym samym syropie przegotowanym do gęstości, osypać miałkim cukrem, ułożyć w rądel i mieszać na ogniu żeby się zcukrowały. Potem wyjąć je z rądla, ułożyć na sito lub półmisek i po-

stawić do letniego pieca, a potem ułożyć w słój suche lub też zalać syropem.

1312. Skórki cytrynowe.

Przyrządzają się zupełnie tak samo jak pomarańczowe, przy gotowaniu często odmieniając wodę dla odebrania im goryczy.

1313. Skórka cytrynowa suszona.

Cienko zerzniętą cytrynową skórkę ususzyć na powietrzu rozłożoną na papierach i chować w słojach. Albo świeżą otartą skórkę z cytryn, układać w słoiki posypując grubo cukrem, obwiązać pęcherzem, a cukier przejdzie cytrynowym zapachem i może być używany do legumin.

1314. Melon w cukrze.

Nie zupełnie dojrzały melon usmażyć, jak zwykle, na konfiturę, wyjąć z syropu na sito, syrop wygotować do gęstości, wrzucić w niego melon, zestawić z ognia i mieszać łyżką, dopóki syrop zupełnie tężeć nie będzie. Wtedy wyjmować melon po kawałku, ułożyć na sicie drucianem i postawić w pokoju, a za godzinę będzie suchy. Zbyt długo leżeć nie może, bo stwardnieje, potem ułożyć w słój i w miarę potrzeby wyjmować i obsuszać gdy zwilgnie.

1315. Przechowanie świeżych melonów lub arbuzów.

Wybiera się melony nie zupełnie dojrzałe, układa w baryłki przesypując grubo popiołem, aby dna i ścian nie dotykały, baryłkę zabić dnem, zalać pakiem i prze-

chować w piwnicy zakopane na łokieć głęboko. Albo też twarde melony obetrzeć dobrze z wilgoci i pozawieszać w siatkach w piwnicy. Tak samo przechowują arbuzy.

1316. Ananas na sucho.

Usmażony jak na konfiturę ananas wyjąć z syropu i osączyć na sicie, syrop wygotować do gęstości, wrzucić w niego ananas, zdjąć natychmiast z ognia i mięszać dopóki nie zacznie stygnąć, wtedy wyjąć ananas po kawałku, układać na sicie i postawić w ciepłem miejscu, a po kilku godzinach uschnie.

1317. Ananas przechowany surowo.

Dojrzały ananas obrać z łuski i pokrajać w plasterki. Na funt ananasu wziąść półtora funta lodowatego cukru, utłuc i przesiać żeby był miałki i układać ananas w słoik posypując za każdym plasterkiem łyżkę cukru, gdy się napełni słoik, obwiązać go pęcherzem i zachować w piwnicy.

1318. Migdały palone.

Ile funtów cukru, tyle funtów migdałów. Cukier umoczyć w wodzie i ugotować na gęsty syrop i próbować maczając drewienko w syropie, następnie w wodzie. Jeżeli cukier zaraz od drewienka odpadnie, to syrop dobry. Wtenćzas wrzucić w rądel migdały otarte serwetą i mięszać na ogniu ciągle, dopóki nie zaczną wysychać, potem zdjąć z ognia i mięszać, dopóki zupełnie nie uschną; wtenczas wsypać garść tartego cukru znów na ogień, wstawić i mięszać ciągle aż się cokolwiek zrumienią, wtedy zdjąć z ognia, wyłożyć na półmisek i pooddzielać jeden od drugiego.

1319. Orzechy w cukrze.

Włoskie orzechy usmażone na konfiturę wyjąć z syropu i osączyć z niego. Osobno zrobić gęstego syropu, wrzucić orzechy, wymięszać dobrze, wyjąć zaraz z syropu i układać na sicie. Jak obeschną przechować w słojach.

1320. Przechowanie orzechów.

Przy końcu września zbierane laskowe orzechy przesuszyć w cieniu na powietrzu, potem sypać do butelek, mocno zakorkować, zalać pakiem i postawić w suchej piwnicy. Albo świeżo zebrane orzechy wrzucić do letniego pieca po chlebie, potem sypać do woreczków i zawiesić je w suchem miejscu. Jeżeliby zaczęły wilgotnieć, znów je przesuszyć w piecu.

1321. Orzechy włoskie w miodzie.

Orzechy świeże włoskie potłuc i obrać z wierzchniej skórki, potem wysuszyć w letnim piecu, aby zupełnie kruche były, co może nastąpić powtórzywszy kładzenie do pieca kilka razy, miodu, patoki usmażyć aż do zrumienienia, do gorącego wrzucać orzechy wysuszone, mięszając ciągle, dosypywać tyle, aby massa gęstawą była, gdy miód ścinać się zacznie, oznaka że gotowe; brać łyżką kupki orzechów układać na półmisku wilgotnym, a gdy na nim zaschną układać do słoja. Można suszone orzechy utłuc grubo, wrzucić do gorącego zarumienionego miodu tyle, aby była gęsta massa, jeszcze trochę przesmażyć, potem rozciągać smarując na opłatkach, z wierzchu przykryć drugim i pokroić w tabliczki albo figurki jakie się podoba.

1322. Postiła rossyjska.

Upiec jabłek kwaśnych, przefasować przez sito, bić na pianę łopatką aż zbieleje i zrobi się piana, wtenczas odmierzyć ilość tej piany, dodać czwartą część miodu patoki oczyszczonego i utartego także do białości, znowu ubijać aż zbieleje, porobić z papieru foremki dosyć głębokie, albo kto wielką ilość robi to, wziąść formę z żelaznej blachy owalną taką w której placki pieką się, aby była wysoka tylko, ponalewać tej massy i wstawić w lekki piec jak na biszkopty niech upiecze się, powyjmować, poobierać papiery albo wyrzucić z formy i ukonserwować w suchem miejscu. Można gdy trochę podeschną w piecu nalać na wierzch drugą warstwę massy, posypać cukrem utłuczonym i znowu postawić do pieca, tak można układać ile się podaba rzędów jedne na drugie.

ROZDZIAŁ IX.
GALARETY I SOKI.

1323. O smażeniu galaret.

Galarety smażą się tak jak soki, tylko dłużej i z większą ilością cukru, przez co zastygają w jedną massę. Trzeba bardzo uważać, aby nie przesmażyć, przez co stają się krupkowate i rozpadają w małe gruzołki, gdy znów niedosmażone po zastygnięciu rozpływają się. Dwoma sposobami można próbować galaretę czy usmażona. Wziąść na łyżkę trochę galarety, a po ostudzeniu wziąść kroplę jedną na łepek od szpilki, jeżeli nie spadnie, to galareta dobra. Drugi sposób pewniejszy: Wlawszy odważony sok w rądel, umoczyć w nim pałeczkę drewnianą i narznąć w tem miejscu dokąd sok dochodzi. Wsypać później cukier tłuczony lub porąbany i smażyć go z początku na większym, później na wolnym ogniu, uważając aby się wysmażył do tej miary, ile go było przed wsypaniem cukru. Ta próba zastosować się może tylko do tych soków,

do których woda wchodzi. Na galarety czerwone bierze się cukru taką miarę jak soku, na białe zaś półtory albo 2 szklanki cukru na szklankę soku. Na kwaśne galarety można o połowę mniej brać cukru, a przynajmniej 2 szklanki cukru na 2 szklanki soku; gdyż kwasy same z siebie łatwiej się galaretują. Póki galareta gorąca nalewać ją w małe słoiki u góry szersze a u dołu węższe, zwykle do galaret używane. Na drugi dzień, gdy galareta zupełnie stanie, powykrawać krążki z bibuły, maczać w araku, nakryć niemi słoiki i obwiązać papierem.

1324. Galareta poziomkowa lub z truskawek.

Dojrzałe poziomki pognieść łyżką, ułożyć w płócienny worek i podstawić pod niego fajansowe naczynie, gdzie sok ściekać będzie. W kilka godzin, gdy sok się wyklaruje zlać do rądla, wziąść na każdy funt soku półtora funta utłuczonego cukru, mięszać dopóki się cukier nie rozpuści, wtedy wstawić na mocny ogień, przykryć pokrywą, pilnując żeby się zagotował, ale nie wykipiał. Gdy się mocno zagotuje zestawić z ognia, parę z pod pokrywy wypuścić i wstawić napowrót na ogień. Czynność tę powtórzyć 6 razy, poczem próbować czy galareta ma dosyć. Można też robić galaretę z truskawek zalewając je trochą wody, która następnie po zagotowaniu z niemi cedzi się syropem i na galaretę dosmaża.

1325. Galareta poziomkowa z agrestowym sokiem.

Wycisnąć na surowo dojrzałe poziomki, przecedzić, zagotować żeby się fusy odłączyły. Wziąść potem na 2 szklanki poziomkowego soku szklankę agrestowego, a na

szklankę zmięszanego płynu 2 szklanki cukru i gotować z początku na większym, później na małym ogniu, probując, czy się galareta nie ścina.

1326. Galareta malinowa.

Świeże maliny przecisnąć przez worek, potem sok jeszcze raz zlać w worek i zostawić aby ściekł powoli. Na kwartę soku wziąść półtora funta cukru, gotować z początku na nagłem, potem dosmażać na wolnym ogniu, szumując ciągle. Próbować sposobem wyżej podanym, jeżeli galareta ma dosyć, to ponalewać w słoiki.

1327. Galareta malinowa inaczej.

Przebrane maliny zalać wodą tak, aby je tylko objęła i gotować, dopóki jagody nie zbieleją. Wtedy odcedzić sok i smażyć z niego galaretę, probując patyczkiem, jak się powiedziało we wstępie.

1328. Galareta ananasowa.

Obrane, pokrajane w drobne kawałki ananasy utrzeć mocno w donicy, potem wycisnąć sok przez serwetę, dodać dwa razy tyle cukru i smażyć pod pokrywą jak galaretę poziomkową.

1329. Galareta agrestowa.

Agrest zbierany w połowie czerwca oczyścić z ogonków i sypułek, nalać wodą tyle, aby go przykrywała, rozgotować, rozetrzeć łyżką, przegotować raz jeszcze i wyłożyć w worek aby ściekł sok, który się przesmaża z podwójną ilością cukru. Tak urządzona galareta będzie

miała kolor biały, jeżeli chcemy mieć różową, trzeba brać agrest dojrzalszy i cukru tyle, ile sok zaważy.

1330. Galareta porzeczkowa.

Obrane z korzonków porzeczki opłókać, zalać w rądelku zimną wodą i gotować, dopóki się zupełnie nie rozgotują, wtedy przecedzić przez worek lub gęste sito. Na 1 funt soku wziąść 2 funty cukru i gotować, szumując dopóki galareta nie będzie na łyżce osiadać. Dalej postępuje się jak z innemi galaretami.

1331. Galareta porzeczkowa inaczej.

Sok z porzeczek wycisnąć na surowo i dać mu się ustać, aby zupełnie był czysty, a później jeszcze przecedzić przez flanelowy worek. Wziąść cukru dwa razy tyle ile soku i smażyć jak wszystkie galarety. Chcąc ją mieć kwaśniejszą, to na szklankę soku dość jest półtory lub jedną szklankę cukru.

1332. Galareta z winogron lub borówek.

Wypłókane winogrona przesmażyć w niepobielanem naczyniu na bardzo wolnym ogniu, potem włożyć w worek flanelowy i niech sok zwolna ścieka. Na kwartę soku wziąść półtora funta cukru i gotować, szumując jak wszystkie galarety. Zupełnie tak samo można smażyć galaretę z borówek.

1333. Galareta wiśniowa.

Wybrane z pestek wiśnie lekko się wodą spłókuje, potem nalewają się drugą i gotuje dopóki woda nie przejdzie

smakiem wiśniowym. Wtenczas odmierzać cukru dwa razy tyle co soku i smażyć próbując drewienkiem jak wyżej opisane. Lepsza jest jeszcze usmażona z surowego soku.

1334. Galareta berberysowa.

Smaży się zupełnie jak poprzedzająca, wyciskając lub wygotowując jagody, ale ponieważ soki kwaśne łatwiej się galaretują, więc należy je króciej smażyć i mniej brać cukru, dosyć jest 2 szklanki cukru na 3 szklanki soku.

1335. Galareta ze śliwek.

Damasceny lub węgierki wypłókać, złożyć do polewanego garnuszka, zalać wodą i gotować do miękkości, mięszając aby się nie przypaliły. Ugotować, przecedzić przez serwetę i smażyć na galaretę, biorąc na szklankę soku półtory szklanki miałkiego cukru.

1336. Galareta z jabłek biała.

Wziąść jabłek papierówek obmyć, pokrajać w kawałki, nalać wodą i gotować, dopóki się czwarta część wody nie wygotuje, nie mięszając wcale jabłek. Po ugotowaniu włożyć w worek i zostawić niech sam sok ściecze. Do kwarty soku wziąść 3 funty cukru miałkiego i gotować, często szumując. Gdy galareta na dogotowaniu, wcisnąć na każdą kwartę soku jabłkowego, sok z 1 cytryny. Nie należy zbyt długo gotować, bo zczernieje.

1337. Galareta z jabłek różowa.

Jabłka winkowate obrać ze skórki, nalać wodą i gotować dopóty, aż jabłka zmiękną a woda stanie się kwa-

śna, wtenczas sok zcedzić i smażyć galaretę, biorąc cukru tyle, ile soku. Dla zapachu można galaretę zaprawić wanilią, która zawiązana w czyste płótno, rzuca się do soku w czasie smażenia, przyciska często łyżką i wyjmuje gdy galareta ma dosyć.

1338. Galareta różana.

Zielony, niedojrzały agrest zalać wodą, ugotować i włożyć do worka żeby sok ściekł. Świeże listki z róż niezupełnie rozwiniętych ułożyć ściśle w kwartowy garnek, nalać wrzącą wodą, przykryć żeby naciągnęła zapachem i po upływie godziny zcedzić do czystego naczynia. Na szklankę tej wody wziąść 3 szklanki soku agrestowego, zagotować mocno, odszumować i potem smażyć, biorąc na szklankę płynu 2 szklanki miałkiego cukru.

SOKI.

1339. Sok wiśniowy.

Garniec wiśni wydrążyć z pestek, wrzucić do rądla, zalać kwartą wrzącej wody i gotować. Gdy sok dobrze się wygotuje przecedzić przez worek i zostawić go tak, żeby męty ustały. Na kwartę soku wziąść półtora funta cukru, zagotować kilka razy, wyszumować dobrze, po wystudzeniu pozlewać w butelki, na wierzch wlać trochę araku i zakorkować. Innym sposobem można robić sok, przeciskając naprzód oczyszczone z pestek wiśnie przez

płócienny worek, a gdy sok dobrze się ustoi, smażyć jak poprzedzający.

1340. Sok wiśniowy z pestkami.

Oczyszczone z pestek wiśnie rozetrzeć na massę, włożyć w worek i postawić nad garnkiem, aby sok powoli tam ściekał. Pestki, które nadają zapach sokowi utłuc na miazgę, nalać wodą i gotować pod przykrywą przez dobrą godzinę, potem odcedzić przez płótno i wodę tę zmięszać z wiśniowym sokiem. Na kwartę takiego soku wziąść półtora funta cukru, smażyć zwolna, wyszumować, a po wystudzeniu wlać w butelki. Z pozostałych w worku wisien dodawszy cukru, usmażyć powidła.

1341. Sok wiśniowy surowy.

Obrane z pestek wiśnie utrzeć w donicy na massę, potem złożyć do słoja, a gdy po paru dniach sfermentują, odcedzić sok przez flanelowy worek nic nie ścisnąć i ponalewać w butelki. Surowe soki używają się do zaprawy lodów.

1342. Sok malinowy paryzkim sposobem.

Świeże maliny zgnieść łyżką na półmisku, potem zlać do grubego worka i związać mocno nad samemi owocami. Worek zawiesić nad fajansowem naczyniem, gdzie sok będzie spływał. Związanie worka coraz niżej posuwać, w miarę tego, jak sok z niego ubywać będzie, gdy wszystek spłynie, zostawić sok w cieple na 24 godzin i gdy się sklaruje, zlać z wierzchu do pobielanego rądelka, nie zajmując go więcej jak połowę i dodać na każdy funt soku półtora funta cukru utłuczonego, wymięszać z sokiem, rądelek przykryć i postawić na dobrym ogniu. Jak się za-

cznie gotować, wtenczas zdjąć z ognia, odstawić na bok, pokrywę odkryć, obetrzeć ją z wilgoci, a gdy para wyjdzie z syropu wyszumować go, przykryć znów, dać się raz zagotować i odstawić. Gdy się to zagotowanie raz trzeci powtórzy syrop będzie miał dosyć, a usmażony tym sposobem bez wody zachowa cały swój aromat i kolor też będzie miał piękny czerwony a nie żółtawy, co się spotyka w sokach gotowanych z wodą. Tym samym sposobem gotuje się sok poziomkowy.

1343. Sok malinowy inaczej.

Dwa garnce malin wsypać w słój szklanny i przesypać je cukrem miałkim, biorąc na kwaterkę malin pół kwarty cukru i postawić ze słojem na oknie na 24 godzin. Jak maliny puszczą z siebie sok, przecedzić je przez rzadkie płótno, zlać sok w suche butelki, wstawić w kociołek z wodą, obłożyć sianem i zagotować kilka razy, zdejmując z butelek szumowiny. Po wystudzeniu wody wyjmować butelki, zakorkować i wstawić do piwnicy. Można robić ten sok bez gotowania, jeśli maliny są zupełnie świeże. Tym samym sposobem można robić sok poziomkowy.

1344. Sok poziomkowy.

Przebrane poziomki zalać zimną wodą i postawić w piwnicy na 24 godzin. Na drugi dzień rękami przecedzić przez serwetę a wycisnięty sok zagotować, odszumować i przecedzić przez serwetę, następnie przesmażyć, biorąc funt cukru na kwartę soku.

1345. Sok poziomkowy inaczej.

Ułożyć poziomki w kamienny garnek, wstawić w kociołek z gorącą wodą i gdy się woda zagotuje, zestawić

kociołek i po ostygnięciu zlać sok przez płócienny worek. Na kwartę soku wziąść półtora funta cukru i gdy cukier się rozpuści w soku wstawić na ogień i gotować dopóki się szumowiny pokazywać będą. Potem zdjąć z ognia, przelać w wazę, a po ostudzeniu ponalewać w butelki.

1346. Sok surowy poziomkowy lub malinowy.

Poziomki i maliny stawiają się w słojach mających szpunt u dołu do pieca, po wyjęciu z niego chleba, słoje te powinny być papierem obwiązane. Gdy jagody wzbiją się w górę a sok na dno opadnie, zcedzić go przez szpunt i ochłodzony zlewać do butelek, zajmując je tylko po szyjki. Najlepszy do zapraw lodów. Można robić także sok z truskawek zalewając je wodą i zagotowany po przecedzeniu syropując i dosmażając.

1347. Sok porzeczkowy.

Porzeczki obrać z gałązek, wrzucić na gotującą się wodę, której powinna być kwarta na garniec porzeczek, przykryć i postawić na 12 godzin w ciepłem miejscu. Następnie sok zlać przez sito nie wyciskając go wcale. Na kwartę soku wziąść półtora funta cukru w kawałkach, rozpuścić, zagotować z sokiem kilka razy na mocnym ogniu i bardzo prędko, bo ten sok najłatwiej zgalarecieje, po ostudzeniu ponalewać w butelki.

1348. Sok porzeczkowy surowy.

Obrane z gałązek porzeczki utrzeć w donicy, a potem złożyć do słoja, w którym niech stoją parę dni, potem przepuścić przez flanelowy worek nie cisnąć nic i zlewać

w butelki. Taki sok zachowa się przez cały rok, a w razie potrzeby można przesmażyć z cukrem.

1349. Sok porzeczkowy troisty.

Na funt porzeczek czerwonych wziąść pół funta wisien bez pestek i pół funta malin, utrzeć wszystko drewnianą łyżką w donicy i zostawić tak na cały dzień, a następnie przepuścić sok zwolna przez flanelowy worek. Na 1 funt soku wziąść półtora funta cukru, zagotować raz na dobrym ogniu, wylać na salaterkę i po ostygnięciu ponalewać w butelki.

1350. Sok berberysowy.

Pół funta berberysu obranego z sypułek wrzucić na gotujący się syrop z 2 funtów cukru, zagotować kilka razy, przecedzić przez sito.

1351. Sok berberysowy inaczej.

Przebrany berberys utrzeć wałkiem w donicy, złożyć w słój szklanny i postawić na parę dni w ciepłem miejscu, a następnie przecedzić przez flanelowy worek. Na kwartę soku dodać 2 funty cukru i gotować szumując przez pół godziny. Po przestudzeniu wlewać w butelki.

1352. Sok poziomkowy surowy.

Dojrzałe poziomki sypać warstwami w słój i tak kubeczek jagód i kubeczek tłuczonego cukru, gdy wszystko wyjdzie obwiązać słój muślinem lub tiulem, postawić do góry dnem na drugim próżnym słoju i pozostawić tak na słońcu dopóki wszystek sok nie przecieknie. Wtedy zlać

go w suche butelki, zalać odrobiną araku i przechować w suchem miejscu.

1353. Sok żórawinowy.

Najlepszy z jagód zbieranych w Marcu, gdy śnieg staje. Rozgnieść je na misce, wlać w worek i wyciskać rękami. Gdy się sklaruje stojąc w oknach na słońcu, zlewać w suche i czyste butelki i zakorkowawszy dobrze wynieść do suchej piwnicy. Doskonały do herbaty i galaret, oraz kisielków.

1354. Sok żórawinowy z cukrem.

Całe żórawiny wstawić na mocny ogień, zalać gorącą wodą i rozgotować, następnie przecedzić przez płótno. Na kwartę soku wziąść 2 funty cukru, wrzucić w sok i po rozpuszczeniu zagotować parę razy na wolnym ogniu. Jak wystygnie pozlewać w butelki.

1355. Sok borówkowy.

Ugnieść borówki w donicy, złożyć w słój, zostawić w nim parę dni, potem przecedzić przez flanelowy worek przesmażyć z cukrem.

1356. Sok agrestowy.

Zielony niedojrzały agrest obrać z sypułek, utrzeć w donicy i wycisnąć sok przez płócienny worek, zlać w butelki postawić na słońcu. Po kilku tygodniach, gdy fusy opadną na dno, zlać do butelek, włożyć w każdą połowę żółtej skórki od cytryny, zalać po wierzchu arakiem i przechować w suchym piasku.

1357. Sok cytrynowy.

Pięć funtów cukru utłuc miałko i wsypać do szklannego słoja, zalać wyciśniętym sokiem z pół kopy cytryn, cedząc go przez muślin i nic nie uciskając. Po kilku dniach, gdy się cukier wszystek rozpuści, zlać sok w suche butelki, zakorkować lekko i chować do użytku, biorąc parę łyżeczek tego soku na szklankę lemoniady.

1358. Sok cytrynowy bez cukru.

Wygniecione wpierw cytryny wycisnąć z soku, wyrzucając pestki, sok ten przepuścić przez flanelowy worek do szklannego słoja, po paru dniach gdy męty na dół opadną wlać do drugiego słoja, w którym się jeszcze męty okażą, w końcu zupełnie oczyszczony sok zlać do butelek, na wierzch nalać olejku migdałowego lub oliwy, zakorkować i schować.

1359. Sok ananasowy.

Pokrajane na małe kawałki ananasy lub same łupinki ananasowe, których wiele schodzi przy robieniu konfitur, nalać lekkim syropem i zostawić na 24 godzin. Po upływie tego czasu wlać wszystko w rądelek, dodać cukru i zagotować mocno, a następnie po ostudzeniu wlać w butelki.

1360. Sorbet malinowy lub poziomkowy.

Funt surowego malinowego lub poziomkowego soku wlać w rądel, dodać 3 funty tłuczonego cukru i postawić na wolnym ogniu aby się rozpuściło. Gdy to nastąpi postawić na mocnym ogniu i zagotować parę razy, następnie

odstawić, wlać w donicę i ucierać wałkiem aż ostygnie i zbieleje, wtedy ułożyć w słój i zachować, używając do wody. Sorbet w wodzie się nie rozpuszcza, lecz bierze się do ust po trochu wodą popijając.

1361. Sorbet cytrynowy.

Dwa funty cukru otrzeć o skórkę z 3 cytryn i sok z nich wycisnąć osobno, a cukier zalać niewielką szklanką wody, i gdy się rozpuści na wolnym ogniu, wlać przez muślin sok z cytryn i gotować na mocnym ogniu, dopóki nie zacznie gęstnieć jak galareta. Wtedy odstawić rądel, syrop przelać w donicę i ucierać wałkiem w jedną stronę aż płyn zbieleje i zgęstnieje. Trąc trzeba zdejmować szumowiny i dolewać po kilka kropel cytrynowego soku, potem układać w słoje i używać jak wskazano wyżej.

ROZDZIAŁ X.

NAPOJE, LIKIERY I NALEWKI.

1362. Czekolada.

Proporcya na dwie filiżanki od herbaty, dwie wązkie tabliczki, tak jak oddzielone bywają w funcie. Gdy się rozgotują, rozbić i zaprawić żółtkiem ubitem bez cukru. Osobno ubić białko na tęgą pianę, zmięszać ją z miałkim cukrem i włożyć na wierzch filiżanki, mięszając potem z czekoladą. Drugi sposób bez żółtek, na mleku albo na wodzie. Pół funta czekolady waniliowej utrzeć na tarce, wsypać do zagrzanego nieco kwarty mleka i trzymać na ogniu mięszając ciągle aż się zagotuje. Wtedy odstawić, nalewać w filiżanki a na wierzch kłaść po łyżce kremu ze słodkiej śmietanki. Czekoladę trzeba w rądlu osłodzić do upodobania.

1363. Chaudeau.

Na pół kwarty wina wziąść 6 żółtek i 6 łutów cukru. Cukier z żółtkami dobrze ubić, wlać wino i znów dobrze rozbić, potem przelać w wysoki garnek polewany, postawić na węglach i ubijać ciągle łyżką, aż się w górę podniesie, wtenczas nalać w filiżanki i podać.

1364. Kawa.

Opisywanie sposobu gotowania kawy, zdaje się być rzeczą zbyteczną, gdyż samo tak długie doświadczenie okazało najskuteczniejsze sposoby robienia tego napoju, lecz pomimo tego należy zapamiętać następujące uwagi: Najlepszą kawę otrzymujemy gotując ją w maszynkach, jeżeli zaś gotuje się w innem naczyniu, wtenczas naczynie to powinno być jaknajczyściej utrzymane i do niczego więcej nie używane. Kawa powinna być dobrze upalona i tylko w takiej ilości, jaka na raz użytą być może, gdyż w większej ilości upalona, choćby dobrze zachowana, zawsze wietrzeje. Zamiast mielenia w młynku, lepiej jest utłuc w żelaznym moździerzu. Na 3 filiżanki bierze się 2 łuty kawy bez surogatu.

1365. Cykorya.

Cykoryę można domięszać do kawy, ale tylko pijąc ją ze śmietanką, czarna traci przez to połączenie wiele smaku i aromatu. Zamiast używać cykoryi już upalonej i preparowanej w fabrykach, która nadaje kawie niemiły kwas, lepiej jest kupować suszone korzenie cykoryi, które się palą w piecyku jak kawa, następnie mielą się i dołączają do kawy, biorąc czwartą część cykoryi na najlepszą kawę, ale i po połowie biorąc będzie dobra.

1366. Poncz zwyczajny.

Funt cukru otrzeć o skórkę z 6 cytryn, włożyć w wazę, wlać przecedzony sok z tych cytryn, kwartę araku, 3 kwarty wody, rozmięszać wszystko i nalewać w szklanki.

1367. Poncz z winem czerwoném.

Zagotować 3 kwarty wody z półtora funtem cukru otartym o cytrynową skórkę, wlać kwartę araku, kwartę czerwonego wina i zagotować razem. Włożyć do wazy 2 pomarańcze pokrajane w paski, nalać przegotowany poncz i podać gorący.

1368. Poncz z żółtkami.

Funt cukru otrzeć o skórkę z 2 cytryn, wlać kwartę reńskiego wina, pół kwarty araku, tyleż wody, 8 całych jaj rozbitych do białości, to wszystko wymięszać, postawić na wolnym ogniu i bić, dopóki piana do góry się nie wzniesie, wtedy nalewać w filiżanki.

1369. Esencya ponczowa.

Funt cukru otrzeć o skórkę z 4 cytryn, umaczać go w wodzie i zrobić syrop. Gdy trochę ostygnie, wlać butelkę najlepszego araku, sok z 6 cytryn przecedzony przez muślin, przykryć pokrywą i nieeh tak stoi przez kwadrans. Gdy zupełnie przestygnie ponalewać w butelki, zakorkować i używać wrazie potrzeby, dobierać wodę z samowaru.

1370. Biszof.

Garniec czerwonego wina, półtory kwarty araku, 3 funty cukru, łut goździków i łut cynamonu, 2 upieczone aż do zrumienienia gorzkie pomarańcze. Porąbany cukier rozpuścić w winie, potem wlać arak, dodać cynamonu i goździków i niech tak stoi przez 24 godzin. Potem przecedzić przez płótno i zlać w butelki. Podaje się przy śniadaniach.

1371. Kardynał pomarańczowy.

Bierze się butelka wina reńskiego, szklanka wina czerwonego, 3 pomarańcze i funt cukru. Skroić cienko skórkę z 1 pomarańczy i namoczyć ją na kilka godzin w kieliszku wina, do tego wcisnąć przez muślin sok z 1 pomarańczy, przecedzić do reszty wina, wsypać w wazę cukier i 2 obrane ze skórki i pokrajane w plasterki pomarańcze, nalać winem i podać.

1372. Kardynał ananasowy.

Obrany ananas pokrajać w plasterki, posypać cukrem i zostawić na parę godzin. Skórki ananasowe wygotować w kwaterce wody, przecedzić, ostudzić i zmięszać z cukrem, którego bierze się na kwartę wina 12 łutów. Wino bierze się reńskie albo szampańskie, wlewa się na włożony w wazę ananas, dodaje cukier i wynosi do lodowni.

1373. Orszada.

Na kwartę orszady bierze się pół funta słodkich i kilka gorzkich migdałów, utłuc w moździerzu, zakrapiając paru łyżkami wody. Dodać 12 łutów cukru, rozprowadzić kwartą wody i przecedzić przez serwetę. Jeżeli kto chce dla zapachu wlać trochę wody z pomarańczowego kwiatu.

1374. Orszada sucha.

Funt słodkich i kilka gorzkich migdałów sparzyć, obrać ze skórki, usiekać drobno i utrzeć w donicy, dole-

wając po trochu kwaterkę wody. Do tego wsypać 3 funty miałkiego cukru, postawić w rądlu na ogniu i mięszać dopóki nie zgęstnie. Póki jeszcze ciepła zwijać w wałki i sztywny papier; biorąc do użytku rozprowadzić wodą i przecedzić.

1375. Limonada.

Do kwarty wody bierze się 3 cytryny, z których skórka ociera się o cukier, sok zaś wyciska się przez muślin, dodaje pół funta cukru i po rozpuszczeniu się nalewa w szklanki.

1376. Syrop limonadowy.

Funt soku cytrynowego zagotowany z 2 funtami cukru daje syrop limonadowy, lecz jeszcze lepszy otrzymamy, wycisnąwszy przez muślin sok z 18 cytryn do syropu zagotowanego z 2 funtów cukru i nie gotując go już z cytrynowym sokiem.

1377. Oranżada.

Dwie pomarańcze całe bez pestek tłuc w moździerzu z cukrem porąbanym w kawałeczki na massę. Na 1 dużą pomarańczę wziąść funt cukru, po utłuczeniu wkładać do słoja i chować w suchem i zimnem miejscu. Używać dodając parę łyżeczek do szklanki zimnej wody.

1378. Jabłecznik.

Doskonały napój, zastępujący wino, można u siebie przyrządzić, używając jabłek zamiast jagód winnych.

I tak: wziąść jakichkolwiek jabłek winkowatych funtów 100, pokrajać na kawałki i włożyć do beczułki po winie. Na to wlać 50 kwart wody miękkiej lub źródlanej, 20 funtów miodu albo cukru, przykryć beczkę płótnem i zostawić na 3 lub 4 tygodnie. Po upływie tego czasu wodę zlać w drugą baryłkę a na jabłka nalać 50 kwart świeżej wody i 20 funtów miodu albo cukru, dać sfermentować przez parę tygodni, potem znów odlać wodę i po raz trzeci nalać tą samą ilością wody i miodu. Po sfermentowaniu zlać płyn, zmięszać z poprzednio zlanemi, nalać do pełna świeżą beczułkę po winie i postawić w piwnicy, a po 6 miesiącach ściągnąć w butelki, zakorkować i przechować. Niekiedy gdy piwnica zimna, może jabłecznik stać w beczułce dłużej niż 6 miesięcy, bo powinien przefermentować i ustać się.

1379. Wino z owoców.

Wziąść 8 funtów jakikolwiek gatunek owoców, jako to: porzeczek, malin, agrestu, wisien lub poziomek, wsypać do szklannego gąsiora, nalać 2 kwartami araku i 2 garncami wody miękkiej i postawić na słońcu. Butelkę obwinąć rzadkim płótnem nie zatykając korkiem, a po 2 tygodniach, gdy jagody na wierzch wypłyną, zlać płyn przez czyste płótno do innego gąsiora, w którym poprzednio wsypało się 5 funtów miałkiego cukru, skłócić dobrze i postawić na słońcu na 48 godzin, a następnie wynieść do piwnicy. Po upływie 2 tygodni płyn przecedzić, zlać do grubych butelek, zatkać mocno, zalakować, obwiązawszy wpierw korek szpagatem i postawić w piasku w suchej piwnicy. Po kilku tygodniach jest wino dobre do użycia.

1380. Angielski napój „morn'ng".

Funt cukru porąbać w kawałki, obetrzeć o skórki z 6 cytryn, włożyć do słoja i zalać kwartą niezbieranego mleka, włożyć 4 cytryny pokrajane w plasterki, odrzuciwszy z nich pestki, wlać butelkę araku i butelkę wina francuzkiego, postawić na słońcu na 3 dni, a skoro się zważy przecedzić przez flanelę, zlać do gąsiora i trzymać w cieple aż się zupełnie sklaruje. Wtenczas pozlewać w butelki, zakorkować mocno, zalać lakiem i położyć w piasku w piwnicy. Po upływie 2 miesięcy dobry jest do użycia.

1381. Miód do picia.

Garniec miodu rozpuścić w 5 garncach wody, następnie przecedzić przez worek flanelowy połowę tego płynu do wybielanego kotła, naznaczyć na drewienku ilość tego płynu, potem wlać resztę i gotować. Gdy się wygotuje do naznaczonej ilości, dodać drugie tyle zimnej wody i znów wygotować do połowy, włożywszy do kotła funt szyszek chmielowych zawiązanych w worku. Gdy się powtórnie wygotuje do tej samej ilości, przelać płyn do innego naczynia i gdy przestygnie włożyć łut drożdży nasmarowanych na skórkę chleba i zostawić tak, nim zacznie fermentować, co odbędzie się w ciągu 2 tygodni. Po upływie tego czasu przecedzić płyn przez worek flanelowy, wlać do beczułki dębowej i mocno zaszpuntować.

1382. Miód maliniak.

Garniec miodu patoki zmięszać z takąż ilością soku malinowego, obwiązać słój płótnem i zostawić do fermentacyi, co gdy nastąpi, przecedzić płyn przez flanelowy

worek do nowej beczułki, zostawiając trzecią część próżną dla lepszej fermentacyi i po upływie 6 miesięcy zlewać do butelek.

NALEWKI.

1383. Ratafia wiśniowa.

Dwa garnce wiśni utłuc razem z pestkami w moździerzu kamiennym, zalać garncem spirytusu, dodać kilka goździków, łut cynamonu, pół funta wanilii, gąsior zatkać i postawić na słońcu na cały miesiąc. Potem przecisnąć przez serwetę, zrobić syrop z 4 funtów cukru, wyszumować dobrze, zmięszać z odcedzonym płynem i postawić w cieple, a gdy męty opadną, zlać z wierzchu czystą ratafię a resztę przedystylować przez bibułę.

1384. Ratafia malinowa.

Ile się bierze spirytusu trzy razy pędzonego, tyle malinowego soku, 2 łuty goździków i 2 łuty potłuczonych śliwkowych pestek, postawić w ciepłem miejscu, a po paru tygodniach dobra do użycia.

1385. Ratafia porzeczkowa.

Można robić tym sposobem co malinowa lub co wiśniowa.

1386. Jarzębinówka.

Przemarzłe nieco jagody podpiec trochę na blasze w letnim piecu, nalać dobrą wódką tyle, aby je objęła i postawić na słońcu na parę tygodni. Gdy naciągnie zlać z jagód i używać niezaprawioną cukrem.

1387. Gorzka pomarańczówka.

Na garniec najlepszego sypirytusu wlać pół kwarty wody miękkiej i wrzucać do tego ususzoną skórkę pomarańczową z pół kopy pomarańcz. Można też wrzucać świeżą skórkę, zerznąwszy część białą, a wódka będzie mocniejsza. Postawić w cieniu na 2 tygodnie, a potem zlać w butelki.

1388. Piołunówka.

Garniec spirytusu najlepszego, garniec wody miękkiej i 2 garści świeżych listków piołunu. Postawić w cieple na tydzień, nigdy dłużej, bo wódka straci kolor, zlać i zaprawić syropem.

1389. Nalewka owocowa.

Kilko garncowy gąsior napełnić jakiemikolwiek jagodami, nalać spirytusem trzy razy pędzonym i trzymać na słońcu przez 2 tygodnie. Po upływie tego czasu, gdy jagody zbieleją, zlać spirytus i nalać go na drugie świeże jagody tego samego gatunku. Gdy po raz drugi dobrze naciągnie, przepuścić spirytus przez flanelowy worek i na każdą jego kwartę odmierzyć funt cukru. Nalewkę zlać do rądla, naznaczyć jej głębokość, wsypać miałko utłuczony cukier i gotować pod nakryciem tak długo, dopóki nalewka nie wróci do poprzedzającej ilości. Po wystudzeniu zlać w gąsiory, a po 10 dniach, gdy męty opadną, zlać czystą nalewkę w butelki, a pozostałą przepuścić przez bibułę.

1390. Nalewka mięszana.

Do 8 garncy spirytusu wsypać poziomek, malin, truskawek i listków różanych, obranych z żółtości po garncu, cytryn pokrajanych w plasterki, po wyrzuceniu pestek sztuk 5, gąsior zatkać i postawić na słońcu na 3 tygodnie. Potem zlać czystą nalewkę do butelek a męty przepuścić przez bibułę.

LIKIERY.

1391. Maraskino.

Soku malinowego bez cukru 5 kwart, wiśniowego półtorej kwarty i wody z kwiatu pomarańczowego 2 kwarty. W tych sokach razem zmięszanych rozpuścić na zimno, potłuczonego cukru funtów 15, do tego dodać najlepszego spirytusu kwart 6, zatkać gąsior i zostawić w spokojności przez 6 miesięcy. Po upływie tego czasu, gdy płyn się wyklaruje ściągnąć go w butelki, a męty przefiltrować przez bibułę. Tym sposobem przyrządzone maraskino ma smak zbliżony do maraskina włoskiego lub francuzkiego.

1392. Likier różany.

Spirytusu kwart 5, syropu z 8 funtów cukru i pół łuta olejku różanego. Spirytus dobrać 3 kwartami wody i lać do wyszumowanego i wystudzonego syropu, zaprawić olejkiem i alkiermasem do koloru i po sklarowaniu pozlewać w butelki.

1393. Likier ananasowy.

Dwa usiekane ananasy sparzyć wrzącą wodą i zostawić przez 24 godzin pod nakryciem. Na drugi dzień zcedzić płyn i zrobić z niego syrop, biorąc na garniec spirytusu 4 funty cukru, pozostały zaś ananas zalać garncem spirytusu, wrzucić pół łuta wanilii i parę kropli olejku cynamonowego i trzymać tak przez parę dni w ciepłem miejscu. Potem przefiltrować, zmięszać z syropem ananasowym i skoro się ustoi ponalewać w butelki.

1394. Likier waniliowy.

Na garniec spirytusu bierze się łut wanilii, pół łuta nietłuczonego cynamonu, 3 goździki i 2 kwarty wody, zatkać gąsior i postawić na słońcu na parę tygodni, potem odcedzić i pomięszać z syropem zrobionym z 4 funtów cukru i kwarty wody.

1395. Likier miętowy.

Robi się z olejku mięty pieprzowej, biorąc na 3 kwarty spirytusu, kwintę olejku i syropu gęstego kwart dwie. Tym sposobem robią likiery z innemi zapachami.

1396. Likier goździkowy.

Robi się jak poprzedzający, biorąc taką samą proporcyę spirytusu, syropu i olejku goździkowego.

1397. Likier kawowy.

Trzy funty upalonej kawy zemleć i nalać 6 kwartami spirytusu 2 razy pędzonego i 2 kwartami wody. Po upływie tygodnia, gdy naciągnie, przecedzić przez flanelowy worek i zaprawić syropem z 4 funtów cukru.

1398. Likier anyżowy.

Do 2 kwart spirytusu wziąść 4 funty cukru i pół łuta olejku anyżowego. Olejek wymięszać z spirytusem, cukier zagotować na syrop z kwartą wody i po ostudzeniu zmięszać ze spirytusem,

1399. Likier malinowy.

Wyciśnięte maliny przecedzić przez muślin, wziąść tyleż szklanek tego soku, ile cukru miałkiego, zagotować razem na syrop i w przestudzony lać spirytus z dodaniem takiej ilości wody, ile było malinowego soku.

1400. Likier poziomkowy.

Napełnić butelkę świeżemi poziomkami, zalać spirytusem i postawić na 2 dni w ciepłem miejscu. Potem zcedzić ten spirytus i dobrać syropem zrobionym z 4 funtów cukru i kwarty wody.

1401. Likier meksykański.

Do kwarty mocnej wódki wcisnąć sok z 2 cytryn, wsypać półtora funta cukru i pół łuta wanili. Po 8 dniach przecedzić przez serwetę i zaprawić syropem.

1402. Likier wiśniowy.

Wiśnie utłuc razem z pestkami, sok wycisnąć przez płótno, a dalej postępować jak z likierem malinowym

1403. Likier cytrynowy.

Z 2 cytryn skroić cienko żółtą skórkę i namoczyć w kwarcie najtęższego spirytusu. Po kilku dniach ugotować syrop z 2 funtów cukru i kwarty wody, zmięszać z spirytusem i pozostawić na 48 godzin. Potem przepuścić likier przez flanelę i pozlewać w butelki.

1404. Likier pomarańczowy.

Kwartę czystego spirytusu nalać na świeżo okrojone skórki z 2 pomarańczy i zostawić na tydzień. Zrobić syrop z 2 funtów cukru i pół kwarty wody, spirytus zlać ze skórek i zmięszać z syropem.

1405. Likier pomarańczowy na araku.

Okrojone skórki z 2 pomarańczy namoczyć w kwarcie dobrego araku, niech tak zostaną przez 2 tygodnie.

Zrobić syrop z 2 funtów cukru, wyszumować, arak zlać ze skórek i wlać w gorący syrop. Gdy wystygnie pozlewać w butelki.

1406. Likier *Persiko.*

Kwartę oczyszczonego spirytusu, 8 łutów tłuczonych migdałów gorzkich, ćwierć łuta cynamonu i kwartę syropu. Wlać wszystko w flaszkę, zakorkować dobrze, a po paru dniach, gdy się ustoi, zlać czysty likier.

ROZDZIAŁ XI.

NABIAŁ.

1407. Mleko.

Mleko zaraz po wydojeniu wynosi się z obory, aby nie przejęło jej zapachu, przecedza się przez gęste sitko w gliniane naczynia zwane dzieżkami, jeżeli się je zostawia na sery lub masło albo rozlewa się na szerokie miski jeżeli ma się zbierać śmietanka. Przedewszystkiem chodzi o to, żeby opóźnić kwaśnienie mleka, dla tego należy je stawiać w piwnicach chłodnych, przez co dłużej podchodzi i więcej śmietanki wydaje. Śmietana zbiera się w lecie w 30—36 godzin po wydojeniu, w zimie w 48 godzin. Zbierając na masło śmietanę nie trzeba czekać aż mleko skwaśnieje, ale zbierać ze słodkiego, przez co otrzyma się więcej masła, które będzie smaczniejsze i lepsze do przechowania. Zebrana śmietana zostawia się przez 24 godzin i wtedy dopiero robi się masło, gdy śmietana zupełnie skwaśnieje. Należyty stopień skwaśnienia poznaje się po tem, gdy cienka łyżka drewniana utrzyma się w śmietanie pionowo, wtedy należy zrobić z niej masło.

1408. Masło.

Z należycie gęstej i kwaskowatej śmietany wydziela się masło przez uderzanie czyli tłuczenie jej w drew-

nianych naczyniach, zwanych maślanicami albo kierzonkami. Przeciąg czasu potrzebny na wydzielenie się masła zależy od pory roku, przymiotów śmietany i od sposobu robienia masła, jeżeli śmietana niezbyt stara a tłuczenie o ile możności jednostajne, masło wydzieli się najprędzej w pół godziny. Masło gotowe wyjmuje się z maślnicy do innego czystego naczynia i wygniata się najprzód same, dla połączenia wszystkich cząstek masła, następnie wygniata się w czystej wodzie, odmieniając ją kilka razy, dopóki woda nie stanie się zupełnie czysta, co dowodzi, że wszystkie części serowe i serwatkowe zostały usunięte. Po wypłókaniu należy masło dobrze wycisnąć z wody i osolić je w miarę potrzeby na prędkie użycie mniej, na dłuższe przechowanie bierze się 2 łuty soli na funt masła.

1409. Przechowanie masła na zimę.

Chcąc masło przechować na zimę, trzeba w 4 tygodnie po nasoleniu go wycisnąć z soli i wilgoci, powtórnie posolić, biorąc 2 łuty na funt masła i układać w faski, których dna posypują się warstwą soli, na wierzch masła, znów posypuje się solą i przykrywa denkiem.

1410. Sposób przechowania masła świeżego.

Niesolone masło ułożyć w słój, polać wodą zimną osoloną i postawić słój w chłodnem miejscu. Za każdą razą biorąc masło należy zmienić wodę.

1411. Masło wytopione.

Włożyć masło do pobielanego rądla, postawić na wolnym ogniu, niech się powoli topi, dopóki się wszy-

stko nie wyklaruje jak oliwa, wtedy zebrać pianę z wierzchu a masło przecedzić przez płótno do kamiennego słoja i tak długo mięszać w nim łyżką, dopóki nie zacznie krzepnąć.

1412. Sery zwyczajne.

Po zebraniu śmietany stawiają się garnki z dzieżkami na bardzo umiarkowanem cieple, najwięcej 40° Reaumura, najlepiej wstawić w piec po wyjęciu z niego chleba. Gdy się zupełnie serwatka oddzieli, wyjmuje się dzieżki z pieca i zostawia do zupełnego wystygnięcia, następnie zlewa się twaróg w czyste kończate worki, które gdy ścieknie z nich serwatka, kładą się na stolnicy pochyło postawionej i przyciskają deseczką i kamieniem z początku lekko, później coraz mocniej i po upływie 12 godzin sery wyjmują się ze środka, lekko solą i suszą się w lecie w miejscu przewiewnem, w zimie zaś w blizkości pieca. Wysuszone przechowywać w garnkach glinianych przekładane słomą, i gdy nieco spleśnieją obmyć serwatką i znów obsuszyć.

1413. Sery tłuste.

Chcąc mieć sery tłuste, nie prędko schnące, nie należy wcale zbierać z mleka śmietany, tylko ją w dzieżce wymięszać z mlekiem, następnie postawić w bardzo letniem cieple, gdyż wszystkie cząstki maślane rozpuszczą się od wielkiego gorąca. Po ogrzaniu odcedza się jak poprzedzające i albo mięsza się twaróg z solą, albo też soli się po kilka razy po wierzchu.

1414. Ser śmietankowy.

Pół garnca świeżej gęstej smietany, wsypać do smaku soli i tłuczonej czarnej gorczycy, gdy kto lubi wlać

do serwety, zawiązać nad samą serwetą i włożyć do dołka wykopanego w czarnej a nie piaszczystej ziemi na pół łokcia głęboko. Przykryć z wierzchu płótnem, zasypać ziemią i przyłożyć wielkim kamieniem. Po 24 godzinach wydobyć ostrożnie serek i zaraz go podać, gdyż łatwo się psuje.

1415. Podpuszczka do serów słodkich.

Jest to pierwszy żołądek ssącego jeszcze cielęcia. Przyrządza się w następujący sposób: Oczyszczony i wypłókany lekko żołądek nasolić dobrze i zostawić w soli przez 3 dni, potem wyjąć, zawiesić na sznureczku i ususzyć. Ususzone żołądki długo przechować się dają a biorąc do użycia, należy je namoczyć w kwaśnej serwatce i po 24 godzinach użyć tę serwatkę, wlewając ją przecedzoną do mleka, które się w kilka minut zwarzy. Jeden żołądek wystarczy do zwarzenia 12 garncy mleka. Można go moczyć częściowo.

1416. Ser słodki.

Wziąść 12 garncy mleka, jeżeli można z jednego wydoju, jeżeli zaś nie, zmięszać ranny wydój z wieczorowym, wlać do czysto wybielanego kotła, zagrzać do 25 stopni Reaumura, następnie zdjąć z ognia, wlać serwatkę zcedzoną z podpuszczki, zmięszać, nakryć i zostawić w spokojności. Po 5 a najwyżej po 10 minutach mleko się zsiądzie, wtedy wylać je na grube rzadkie płótno i nie wygniatając, wstrząsać zwolna aż serwatka ocieknie. Mieć przygotwane formy, roboty bardzo prostej, zbite z czterech cienkich deseczek, z dnem, w którem poprzewiercane dziurki ułatwiają odpływ serwatki, szczególniej gdy te formy podniesione będą na

nóżkach. Ponakładać w nie twaróg, nakryć deseczką szczelnie wchodzącą w środek formy i przyłożyć lekkim z początku kamieniem. Po kilku godzinach można ciężar powiększyć, a nawet trzeci raz jeszcze przemienić kamień na cięższy. Po 24 godzinach, a nawet wcześniej, wyjąć ser z formy, nasolić na wszystkie strony, położyć na desce i postawić w miejscu przewiewnem. Solenie to powtórzyć trzy razy na tydzień, kładąc ser codzień na innym boku i później jeszcze, gdy się suszy, to przewracanie powtarzać. Z 12 garncy mleka można otrzymać 3 kawałki sera, długie i szerokie na pół łokcia a wysokie na 3 cale.

1417. Ser słodki inaczej.

Świeżo wydojone mleko przystawić do ognia, aby było nieco cieplejsze niż świeży udój, dodać do niego podpuszczki i póty z nią zmięszać, aż twaróg odejdzie, wtenczas zlać nieco serwatkę, a sam twaróg zawiązany w serwetę podłożyć pod prasę. Po upływie 10 godzin wyjąć, osolić po wierzchu miałką solą albo owinąć w płótno umoczone w słonej wodzie, a po 4 dniach są już dobre do jedzenia.

1418. Ser szwajcarski.

Mleko z jednego udoju przecedzić, zagrzać lekko, wlać w nie serwatkę odcedzoną z podpuszczki i zostawić w spokojności, a skoro stanie jak galareta, wtedy przekroić łyżką na krzyż, dla łatwiejszego oddzielenia się serwatki, a później wyłożyć na rzadkie, grube płótno, poruszając je aby serwatka odciekła i skupiać coraz bardziej twaróg do siebie. Gdy twaróg zaokrągli się w kształt bryły, wtedy zawinąć go w sam środek płótna, uważając aby fałdy płótna, wciskając się w środek

twarogu, nie robiły na nim szpar, które potem zacisnąć się nie dadzą. Jedna osoba powinna silnie ująć płachtę w miejscu gdzie się kończy zawinięta bryła twarogu, druga niech dłońmi wyciska ze wszystkich boków bryłę, żeby z niej wychodziła serwatka; należy unikać przyciskania palcami twarogu, żeby nie robić w nim dziur. Gdy już serwatka przestanie się wydzielać, wtedy wyjąć twaróg, włożyć ostrożnie w okrągłą formę, którą można zrobić ze starego niesmolnego sitka, przyłożyć denkiem i lekkim z początku kamieniem, później ciężar powiększyć, a po 24 godzinach wyjąć i nasolić po wszystkich stronach, powtarzając to nasolenie trzy i cztery razy w przeciągu tygodnia. Obsuszają się w suchem i przewiewnem miejscu lub na dworze w cieniu, a następnie owinięte w płótno, umoczone w piwie, przechowują się w suchem i chłodnem miejscu. Dobrze jest takie sery także obmywać co tydzień w solonej wodzie i owijać płótnem w słonej wodzie umoczonem. Tak przechowany ser ma wyborny smak.

1419. Ser czeski.

Mleko kwaśne, nie grzane przy ogniu, zlewa się w wielkie durszlaki lub koszyki i przesypuje się solą i kminkiem. Gdy serwatka ścieknie a twaróg osiądzie na dnie, znów dolewa się mleka wymięszanego z kminkiem, solą i czynność ta powtarza się dopóki koszyk nie będzie pełny. Zostawiają się tak na kilka godzin w spokojności, ażeby twaróg mógł należycie osiąść, wtedy wykłada go się ostrożnie na deskę, aby się nie połamał, posypują solą i wynoszą na świeże powietrze aby osechł. Należy uważać, żeby nie przesolić, bo wtedy ser będzie twardy. Sery te najlepiej się udają w czasie wielkich upałów.

1420. Ser angielski.

Do świeżo wydojonego mleka wlać tyle wody wrzącej, aby temperatura doszła do 40 stopni R., wlać podpuszczkę i wsypać stosowną ilość soli dla przyspieszenia zwarzenia się mleka, co zwykle następuje po upływie 2 do 2 i pół godzin. Naczynie z mlekiem należy szczelnie przykryć, aby mleko, o ile możności, wolno stygło. Skoro się twaróg utworzy, krają go stosownemi drewnianemi nożami i rozcierają warząchwią blizko 3 kwadranse; naczynie nakrywa się powtórnie i na kilka godzin w spokojności zostawia, aby serwatka dobrze od mleka się odłączyła. To krajanie lub rozcieranie powtarza się jeszcze raz lub dwa razy, poczem przyciska się twaróg dziurkowatem denkiem, obciąża kamieniami, a wystąpiona na wierzch serwatka zlewa się. Gdy serwatka zupełnie wybraną zostanie, ser powtórnie się kraje w drobne kostki i znowu denkiem przyciska. To się powtarza dopóki tylko serwatka z sera się wydziela. Jeżeli ostatnia serwatka jest przezroczysta i zielonkowata, dowodzi to, że się ser udał, jeżeli zaś biała wa i mętna, to jakieś uchybienie nastąpić musiało i ser nie będzie już miał tego doskonałego smaku. Twaróg należycie od serwatki oddzielony przerabia się rękami, przesypuje kilkakrotnie solą, zawija się w płótno, kładzie w okrągłe formy i przyciska w prasie. Po 12 godzinach wyjmuje się z pod prasy, naciera solą i obsusza na powietrzu lub w lekko opalonej izbie.

1421. Ser holenderski.

Z wieczorowego udoju zbiera się rano śmietanka i ogrzewa w naczyniu metalowem, we wrzącej wodzie zanurzonem. Tym samym sposobem ogrzewa się $^1/_3$ część mleka, z którego śmietana zebraną została, grzeją do

temperatury 40 stopni R. Do tego mleka i do śmietany dołącza się jeszcze mleko ze świeżego porannego udoju, wlewa się podpuszczka, na koniec noża orleanu sproszkowanego i wszystko należycie się mięsza. Po upływie pół godziny, skoro twaróg się utworzy i oddzieli od serwatki, rozciera się go i zostawia w spokojności. Przez ten czas twaróg oddziela się od serwatki i na dno opada, następnie wyciska się w prasach jak poprzedzający, a skoro serwatka zupełnie wydzielać się przestanie, twaróg soli się i układa w formy, jak w poprzedzającem miejscu.

1422. Ser zielony.

Robi się zupełnie tak jak szwajcarski, z dodaniem do twarogu ziela melotu sproszkowanego. Ser ten do użycia trze się na tarce i posypuje nim chleb z masłem.

1423. Ser zielony inaczej.

Utrzeć na tarce ser zwyczajny, przesiać przez sito i wsypać do dzieżki. Na parę dni przedtem utłuc liścia chrzanowego, wycisnąć z niego sok przez płótno i zostawić żeby się ustał, wtenczas zlać wodę, która się na wierzchu zbierze, a sok gęstawy na spodzie osiadły rozmięszać w połowie z kwartą gęstej śmietany, zlać to na 4 funty tartego sera złożonego w dzieżce, wyrobić go i wymięszeć dobrze, doprowadzając do gęstości zwyczajnego twarogu. Do tej massy wsypać 4 łuty utłuczonego i przez gęste sito przesianego zioła *fenum grecum*, zakryć naczynie i postawić na 12 godzin w miejscu miernie ogrzanem. Na drugi dzień, gdy ser zgęstnieje, rozrzedzić go znów śmietaną rozwiedzioną sokiem chrzanowym, uważając, aby ta massa była gęstości zwykłego twarogu, przez 6 dni trzymać ją w miejscu ciepłem, mięszając codzień po dwa razy i dodając śmietany za-

prawionej chrzanowym sokiem jeśli ser okaże się za gęsty. Nakoniec włożyć go do worka, położyć pod lekką prassę, a potem, nie wyjmując z worka, powiesić w cieniu na powietrzu, dopóki zupełnie nie uschnie.

1424. Ser na prędce.

Zebrać śmietanę z siadłego mleka i ogrzać go na wolnym ogniu. Gdy twaróg się oddzieli, zlać do woreczka i wyciskać z niego serwatkę, z początku lekko, później mocno. Gdy zupełnie suchy zostanie utrzeć na tarce, wsypać do garnka nie ugniatając, przykryć i wstawić w ciepłe miejsce. Po kilku dniach, gdy ser ulegnie fermentacyi, dodać upodobaną ilość soli, młodego, topionego masła, wymięszać i postawić na wolnym ogniu, żeby się wysmażył, mięszając ciągle od spodu, aby do dna nie przywarł. Następnie wylać w formę, a po ostudzeniu wyłożyć na talerz i wydać do śniadania.

1425. Serki gorzkie.

Wziąść świeżego twarogu, utrzeć na tarce, żeby grudek nie było, wsypać w garnek, zawiązać papierem i zostawić tak na dni parę dopóki nie sfermentuje. Wtenczas wycisnąć sok, rozetrzeć dobrze i robić małe okrągłe serki, zbijając ręką żeby się dobrze trzymały, kłaść na sito i postawić żeby wyschły, przewracając je czasami.

1426. Gomółki.

Świeży twaróg utrzeć dobrze łyżką w donicy, dodać parę łyżek kwaśnej śmietany, soli i karolku w miarę, wymięszać dobrze i robić z tego twarogu spore gomółki, ułożyć na deseczkę i obsuszyć na powietrzu. Po upływie 2 dni posolić po wierzchu i znów obsuszyć. Po tygodniu, gdy gomółki dobrze wyschną, układa się je w drewniane faski, przekładając każdą warstwę gomółek kawałkiem płótna umoczonego w piwie. Po upływie tygodnia wyjąć gomółki, oskrobać je i znów ułożyć w faskę, przekładając świeżemi, zmoczonemi w piwie gałgankami. Chcąc nadać gomółkom ostrzejszy smak, dłużej trzyma się w fasce, zawsze co tydzień oskrobując, dla tego nie należy ich robić zbyt małych, potem obsusza się je na powietrzu.

1427. Ser kartoflany.

Na 2 funty ugotowanych i utartych kartofli wziąść 4 funty świeżego twarogu, wymięszać razem i zostawić na 2 do 3 dni, potem przemięszać raz jeszcze i układać w formy drewniane dziurkowane. Po kilku dniach, gdy nieco przeschną, postawić formy w miejscu trochę cieplejszem, ale nie na piecu, ani na słońcu. Jeżeli ser popęka, posmarować go piwem albo mlekiem ze śmietaną. Ser ten przechowany w beczkach, przełożony sianem z czasem staje się coraz lepszy.

1428. Sposób naprawiania sera.

Łyżeczka cremortartari nalewa się taką ilością wina białego, aż mięszanina przestaje się burzyć. W tym płynie maczać kawałki płótna, obwinąć zepsuty ser i wynieść do piwnicy. Przez dwa tygodnie co dzień powtarza się ta czynność, a nawet sery bardzo suche i zepsute stają się smaczne.

ROZDZIAŁ XII.

PORZĄDKI DOMOWE.

1429. Pranie bielizny w zimnej wodzie.

Dogodne jest tam, gdzie trudno o drzewo. Bielizna zamacza się w zimnej wodzie i wykręca, potem namydla dobrze, skręca się na pytki, układa w drewniany statek, przyciska denkiem i kamieniem i tak zostawia się na noc. Na drugi dzień roztrzepuje się, nalewa zimną miękką wodą, każdą sztukę dobrze na balii wyciera; potem w drugiej czystej wodzie się wyciera, nacierając plamy mydłem. Na noc znów zostawić namydliwszy i nalawszy bieliznę wodą zimną z farbką, a nazajutrz wypierać do czysta i płókać w zimnej wodzie.

1430. Pranie chemicznym sposobem.

Na 100 sztuk rozmaitej bielizny bierze się 6 łutów terpentyny i 10 łutów amoniaku. Zagrzać potrzebną ilość wody, mniej więcej 3 do 4 konewek, rozpuścić 2 funty mydła drobno pokrajanego i wylać wodę w balię. Gdy wystygnie tak, że można będzie włożyć rękę, wlać terpentynę i amoniak, wymięszać, zmaczać w tej wodzie każdą sztukę bielizny i niewyżymając układać

w wanny, przykryć płachtą i zostawić na noc. Na drugi dzień rano wybierać bieliznę po kilka sztuk na balię i wycierać ją dobrze w tej samej wodzie, dolewając po trochu letniej, czystej wody i pomydlając plamy. Wodę kilka razy z wanny wylewać, a gdy wszystkie sztuki się wypierą, znów ułożyć bieliznę w wannie, polać letnią wodą i zostawić w spokoju na parę godzin. Potem wypiera się starannie po raz drugi i zostawia na noc w zimnej wodzie. Nazajutrz płókać w zimnej wodzie bez farbki, odmieniając często wodę na balii, a po wypłókaniu farbkować, biorąc po jednej sztuce na balję, bo inaczej będą niebieskie pręgi. Najładniejszy kolor bieliźnie nadaje ultra-marina, którą należy zawiązać we flanelowy woreczek, nalać na misce ciepłą wodą, nic nie wyciskając i tę farbkę zmięszać z wodą na balii.

1431. Krochmalenie bielizny.

Do bielizny używać trzeba najlepszego krochmalu, który najprzód zamacza się na misce zimną wodą, a następnie parzy się ukropem, mięszając na blasze, dopóki nie rozparzy się wszystek. Potem przecedza się na balię, rozprowadza wodą i w zupełnie rzadkim krochmalu płócze się całą bieliznę z wyjątkiem chustek do nosa, pończoch i ręczników.

1432. Nadanie połysku bieliźnie.

Do zaparzonego krochmalu wrzucić tabliczkę błyszczu i mięszać na trzonie dopóki się nie rozpuści, albo w braku błyszczu uskrobać stearyny i wrzucić do krochmalu, ale w takim razie trzeba go zagotować, żeby się stearyna rozpuściła.

1433. Prasowanie bielizny.

Po zmaglowaniu bielizny prasuje się ją gorącem żelazkiem i starannie składa; kołnierzyki zaś, gorsy i mankiety u męzkich koszul zamacza się w rozpuszczonym w zimnej wodzie ryżowym krochmalu, z dodaniem wódki albo boraksu, wyżymając mocno i dopiero prasując gorącem żelazem.

1434. Pranie drobiazgów.

Damskie i męzkie kołnierzyki i mankiety i inne drobiazgi moczą się najprzód w zimnej wodzie, potem należy namydlić każdą sztukę, dobrze wytrzeć z brudu, układać w misce i polać ciepłą wodą z mydłem. Wyprawszy po raz drugi, włożyć w garnek z ciepłą wodą z mydłem, przystawić do ognia i dać się zagotować, następnie wypłókać dobrze w czystej wodzie, potem ufarbkować, a w końcu maczać każdą sztukę oddzielnie w surowym ryżowym krochmalu i zawinąć w czyste płótno Gdy nieco poleży, idzie pod gorące żelazko.

1435. Krochmal pszenny.

Wziąść kilka garncy pszenicy, przemyć ją dobrze na przetakach, potem nalać wodą i moczyć tak długo, dopóki nie napęcznieje i nie popęka pszenica, a woda bielić się zacznie. Wtedy włożyć pszenicę do worka z grubego rzadkiego płótna, położyć w korycie i rozcierać ją w worku jak najmocniej rękami albo udeptywać nogami, najprzód bez wody, następnie worek odwiązać, nalać wody, wymięszać ją z pszenicą rękami, zawiązać i znów udeptywać. Gdy wody zbierze się w korycie dużo, odlać ją do czystego naczynia, nalać na worek

świeżej i znów udeptywać. To wygniatanie pszenicy i polewanie wodą powtarza się dopóki woda nie zacznie odchodzić czysta a ziarno zupełnie się rozetrze i rozgniecie. Odlewając wodę z koryta trzeba ją cedzić przez płótno, żeby plewy z pszenicy nie dostały się do krochmalu. Ostatnią wodę zlać do osobnego naczynia, bo daje ona najpiękniejszy krochmal. Gdy już wygniatanie skończone, zostawia się wodę w naczyniach przez 34 godzin, potem zlewa się ostrożnie wodę żółtą, nalewa się świeżą, wymięsza się krochmal i zostawia się znów w spokojności na 24 godzin. To się powtarza dopóty, dopóki woda nie będzie zupełnie czysta. Po każdem zlewaniu wody zbiera się ostrożnie ciemna warstwa szarego krochmalu, jeśli się ten nad czystym osadem zbiera, bo mógłby zabrudzić cały krochmal. Mąkę zaś samą, po zupełnem wymyciu wybrać na płachty, w których się wyciska z pierwszej wilgoci i suszy na wolnem powietrzu w cieniu, bo od słońca żółknie.

1436. Krochmal z kartofli.

Używa się do krochmalenia gorszej bielizny. Opłókane dobrze kartofle oskrobać i utrzeć na tarce, massę tę wziąść na przetaki przelewać wodą nad naczyniem, mięszając i wyciskając dopóki czysta woda nie zacznie schodzić, wtedy zostawić ją w spokoju, a gdy się ustoi zlać z wierzchu a pozostały na dnie krochmal nalać małą ilością wody i rozbijać tak długo, aż zupełnie zbieleje, dolać więcej wody, skłócić, przecedzić przez rzadkie sito i zostawić w spokojności dopóki woda się nie sklaruje; wtedy znów zlać ją z wierzchu i czystą nalać krochmal i to powtarzać dopóki odlana woda nie będzie zupełnie czystą a krochmal białym. Zlewając po raz ostatni wodę, trzeba szarą warstwę krochmalu ostrożnie

zdjąć, a czystą mąkę wyłożyć na płótno, wycisnąć w niem mocno i suszyć w przewiewnem miejscu.

1437. Krochmal z kasztanów.

Dojrzałe kasztany obrać z łupin, utrzeć na tarce lub utłuc w stępach, nalać wodą i wygniotłszy rękami, zostawić w spokojności na całą noc. Nazajutrz włożyć tę massę w płócienny worek, wygniatać ją, przelewając wodą tak długo, dopóki woda nie okaże się zupełnie czystą, co jest znakiem, że już nic mąki w kasztanach nie zostało. Zcedzoną wodę zlać w czyste naczynie, a skoro się ustoi wodę zlać ostrożnie i nalać świeżą. To powtarzać kilka razy, w końcu czystą już mąkę ułożyć na deskach i wysuszyć w cieniu lub w ciepłej izbie.

1438. Pranie w kartoflach.

Wypłókane kartofle utrzeć na tarce i massą tą nacierać tak jak mydłem całą sztukę przeznaczoną do prania, którą się następnie przeciera w zimnej wodzie. Prane tym sposobem perkale a nawet materye nabierają sztywności, która im pozór nowy nadaje.

1439. Pranie w otrębach.

Pszenne otręby zaparzyć wrzątkiem, rozcierać łopatką aż massa zbieleje i tą massą nacierać tak jak mydłem przeznaczone do prania rzeczy, zamaczając je w małej ilości ciepłej wody. Potem je przepłókać raz w zimnej wodzie i nie wyciskając, roztrzepać i powiesić w cieniu aby przeschły, lub też wycisnąwszy przez prześcieradło, zaraz na mokro wymaglować. Wełniane rzeczy najlepiej jest prać tym sposobem.

1440. Przywrócenie białości zżółkłej bieliźnie.

Po wypraniu bielizny należy wlać do wody, w której się płócze małą łyżeczkę terpentyny, co nadaje bieliźnie pozór nowości, zwłaszcza jeśli farbkuje się ultramariną.

1441. Pranie rzeczy wełnianych.

Piorą się najlepiej w kartoflach lub otrębach z dodaniem zimnej wody. Po należytem wypłókaniu nie trzeba ich wyżymać, tylko wytrzepać i mokre jeszcze wymaglować, prasując po lewej stronie.

1442. Pranie kolorowych perkalów.

Zwyczajne kolorowe perkale piorą się w wodzie miękkiej, zimnej, mocno osolonej, a dla oszczędności można je krochmalić dopiero po wysuszeniu, gdyż takim sposobem daleko mniej krochmalu wychodzi. Kretony, żaknoty i muśliny najlepiej prać w kartoflach lub otrębach, postępując podług podanych następnie przepisów, stosownie do tego, jaki kolor się pierze. Do płókania kolorowych perkali dobrze jest dosypać trochę ałunu.

1443. Pranie koloru różowego.

Po wypraniu w kartoflach lub otrębach pszennych namoczyć rzecz wypraną w serwatce czystej, kwaśnej, przegotowanej i przestudzonej, a kolor różowy jeszcze żywszym się stanie.

1444. Pranie koloru liliowego.

Po wypraniu sukni w kartoflach lub otrębach pszennych wymoczyć w mocnym ługu, który podnosi piękność liliowego koloru.

1445. Pranie koloru żółtego.

Żółty kolor najlepiej pierze się w zimnej miękkiej wodzie, nacierając całą suknię żółtkami od jaj zamiast mydłem.

1446. Pranie koloru zielonego lub czerwonego.

Jeżeli te kolory w praniu zblakną, można im przywrócić dawny kolor, dodając do wody, w której się płóczą kilka kropel witryoleju lub octu białego, aby woda była lekko zakwaszona. Cytrynowy kwas dodany do wody, jeszcze lepiej służy w tym razie.

1447. Pranie koloru niebieskiego.

Pierze się tak jak poprzedzający.

1448. Pranie tiulów i haftów.

Każdą sztukę, jeżeli większa, złożyć w kilkoro i sfastrzygować cienką bawełną, a potem prać w letnich mydlinach, maczając w nich tylko bez żadnego tarcia i wyciskając. Potem, jeżeli haft jest zabrudzony, wygotować go w świeżych mydlinach, położywszy na spód rądelka grubą warstwę starego płótna. Po kwadransie takiego gotowania odstawić rądel od ognia, ale nie wyjmować z niego haftów aż woda ostygnie. Wtedy haft

się w tych mydlinach kilka razy zanurza i wyciska aż będzie zupełnie biały, potem się płócze w zafarbkowanej wodzie i lekko wyciska. Fastryga przecina się nożyczkami, żeby wyciągając nie porobić dziurek i muślin póty się trzepie w ręku, aż pierwsza wilgoć z niego wyjdzie. Wtedy kładzie się na miękkiem usłaniu, obracając złą stronę haftu do góry i prasuje się gorącem żelazkiem. Gdy się dobrze wygładzi po lewej stronie, nie zdejmując z deski skropić muślin gotowanym rzadkim krochmalem i znów prasować żelazkiem. Tak prasowany haft zachowa całą wypukłość.

1449. Pranie muślinu białego.

Muśliny należy prać w wodzie zimnej, nie wykręcając, tylko wyciskając z niej delikatnie. Do krochmalu, który się rozrabia bardzo rzadko, trzeba wrzucić uskrobanej stearyny, umoczyć w nim muślinową suknię i lekko wycisnąwszy, trzepać długo aż nawpół przeschnie, wtedy prasować niezbyt gorącem żelazkiem.

1450. Pranie koronek.

Ząbki i brzeżki koronek zebrać na nitkę, koronki owinąć na wałeczki starem płótnem oszyte, okręcając je tak, aby ząbki były przykryte gładkim brzegiem następującego rzędu, namydlać te wałeczki i wycierać lekko w ciepłej wodzie. Potem ułożyć w rądelek na podesłanem płótnie, nalać świeżemi mydlinami i gotować przez kwadrans, następnie wytrzeć jeszcze parę razy w tych mydlinach i wypłókać w wodzie z małą ilością farbki. W końcu wycisnąć w suchem płótnie, odwinąć z wałeczków, wytrzepać i nawpół suche prasować.

1451. Pranie blondyn.

Owinięte, tak jak koronki na wałek, nacierają się mięszaniną złożoną z miodu, mydła i spirytusu i wyciskając polewając letnią wodą. Następnie odwinąć je z wałka, przesuszyć trzepiąc, rozesłać na miękkiem i zamiast prasowania pociągnąć kilka razy wilczym kłem, co im nada glans i sztywność.

1452. Sposób odświeżania czarnych wualek.

Rozciągnąć wualkę na arkuszu bibuły, nastrugać na nią stearyny tyle, aby cała była nią przykryta, przykryć drugim arkuszem bibuły i prasować po wierzchu gorącem żelazkiem, przez co wualka nabierze sztywności i koloru. Wualki krepowe odświeża się trzymając nad parą gotującej się wody, a następnie gdy odwilgną rozpinając szpilkami na stole dopóki nie wyschną.

1453. Pranie koronek i wualek.

Rudym koronkom można przywrócić kolor, zamaczając je po kilka razy w spirytusie i wyciskając z niego. Następnie prasować gorącem żelazkiem przez czarny muślin.

1454. Pranie czarnego tiulu i grenadiny.

Nalać na miednicę octu, umaczać w nim parę razy tiule i grenadinę, wycisnąć dobrze, wytrzepać w ręku, przesuszyć cokolwiek i prasować przez papier. Koronki piorąc tym sposobem można nie prasować, tylko wyciągnąć dobrze i ususzyć na ręczniku. Chcąc mieć tiul sztywny, należy wsypać do octu trochę miałkiego cukru i maczać tiul.

1455. Pranie czarnego tiulu i koronek inaczej.

Koronki, tiule i suknie grenadinowe, oraz wualki można prać najprzód w gorącej wodzie, następnie maczać w wołowej żółci i płókać w zimnej wodzie, dopóki zapach żółci nie wyjdzie, wyciskając delikatnie rękami. Przygotować trochę karugu, wlać do gorącej wody, maczać w niej powtórnie prane przedmioty, wycisnąć delikatnie, rozpiąć na stoliku przykrytym prześcieradłem, przeciągnąć gąbką umaczaną w karugu i po przeschnięciu prasować przez bibułę.

1456. Pranie białego kaszmiru.

Funt mydła rozgotować w garncu wody. Gdy ostygnie, przecedzić na balię trzecią część tej wody, zamoczyć wytrzepany z kurzu kaszmir i prać, lekko wyciskając. Gdy woda się zabrudzi, zlać ją i nalać drugą część mydlin i prać tak, jak poprzednio. Trzecią część mydlin rozrobić zimną wodą, dodać sporo farbki, przeprać trzeci raz, wycisnąć lekko nie wyżymając, roztrzepać i powiesić w cieniu. Gdy przeschnie do połowy, zmaglować i przez płótno uprasować.

1457. Pranie włóczkowych rzeczy.

Szaliki, chusteczki i t. p. włóczkowe rzeczy piorą się w zimnej wodzie z rozbitem mydłem, nie trąc, tylko zamaczając i wyciskając z wody kilka razy. Gdy mydliny brudne, zmienić wodę, co się powtarza jeszcze kilka razy, do ostatniej zamydlonej wody dodając nieco farbki, następnie wycisnąć, roztrzepać dobrze i rozciągnąć na stoliku przykrytym płótnem, przykryć drugim kawałkiem płótna i zostawić w spokojności aż do wyschnięcia.

1458. Pranie chusteczek z jedwabnej włóczki.

Piękne białe chusteczki z jedwabnej świecącej włóczki tak pospolicie teraz noszone, piorą się w suchej mące, nacierając nią dobrze i zmieniając kilka razy. Za każdym razem trzeba dobrze wytrzepać chusteczkę, co najlepiej jest uskutecznić na dworze. W końcu posypuje się utłuczonym i przesianym krochmalem z dodaniem ultramariny, której trzeba brać tyle, aby chusteczka nabrała koloru nowości, rozetrzeć dobrze i wytrzepać.

1459. Sposób przyfarbowania czarnych wełnianych rzeczy.

Jeżeli suknia ma tłuste plamy i jest brudna, trzeba rozgotować mydliku za 6 groszy, przecedzić, rozebrać zimną wodą, materyę w tem wyprać i dopiero po wyschnięciu ufarbować. Wziąść 4 kwarty wody, za 6 groszy brazylii, za 3 grosze kleju i za 3 grosze ałunu i gotować wszystko razem, dopóki farba nie nabierze ciemno-fijołkowego koloru. Suknię ułożyć w małą wanienkę, nalać przestudzoną farbą tak, aby cała była pokryta, zamoczyć ją dobrze i zostawić tak na noc. Nazajutrz wyjąć suknię z farby, nalać zimną wodą i prać tak długo odmieniając wodę, dopóki nie będzie zupełnie czysta. Wtedy suknię wycisnąć, przesuszyć i wilgotną maglować i prasować po lewej stronie.

1460. Pranie rękawiczek.

Włożyć rękawiczki na ręce, zapiąć i umoczyć w benzinie nalanej na miednicę, zacierając ręce, aby rękawiczki całe się zamoczyły. Po paru minutach wycierać ręce w stare płótno tak długo, dopóki rękawiczki zupełnie nie przeschną. Tym sposobem można prać rękawiczki jasne i ciemne. Można także prać nie kładąc ich na ręce.

1461. Pranie rękawiczek inaczej.

Wziąść na miskę 5 łyżek słodkiego mleka i łyżeczkę salamoniaku, maczać w tym płynie kawałek czystej flaneli i wycierać nią rękawiczkę. Gdzie więcej zabrudzone można samem salamoniakiem nacierać, potem rozciągnąć je aż przeschną. Pierwszy sposób jest lepszy, tylko z powodu łatwej zapalności benziny niebezpieczny.

1462. Pranie kapeluszy ryżowych.

Włożywszy główkę kapelusza na drewnianą formę, natrzeć cały potażem rozwiedzionym wodą, od czego wszystkie plamy znikną. Gdy nieco na formie przeschnie kapelusz, trzeba go natrzeć dla białości miałką siarką; po zupełnem wyschnięciu zdmuchnąć ją i natrzeć gąbką lekkim ryżowym krochmalem, przykryć bibułą i prasować z lekka.

1463. Pranie pierzy.

Najlepiej czyszczą się pierze w maszynach odpowiednio urządzonych, dla gospodyń jednak wiejskich podajemy tu dawny środek domowy. Wysypane z poduszek pierze napychają się do płóciennych lub muślinowych worków, kładą do kotłów z wrzącemi mydlinami i gotują przez godzinę, często przewracając worek. Następnie przełożyć worek do wanny, nalać zimną wodą, wyżąc mocno i dwa razy jeszcze nalać świeżą wodą, poczem

pierze wysypać i rozłożyć na prześcieradłach w miejscu suchem, przewracając je często aż do zupełnego przeschnięcia. W tedy wybijać je w beczkach kijami, przebrać i nasypać poduszki.

1464. Czyszczenie materacy włosianych.

Wyjęte z materaców włosy wytrzepać z kurzu, włożyć w kocioł, nalać wodą z dodaniem potażu i mięszać kijem, gotując kilka godzin na mocnym ogniu. Potem spłókać na przetakach czystą wodą i wysuszywszy nakładać materace.

1465. Czyszczenie dywanów.

Dywany należy zmiatać codzień starannie i przynajmniej raz na tydzień wytrzepać na świeżem powietrzu. Duże dywane rozciągające się na cały pokój, dobrze jest posypać wilgotnemi listkami herbaty i następnie zmiatać miotełką; chcąc zaś oczyścić dywany wiszące, trzeba maczać miotełkę w zimnej wodzie i nią strzepywać dywany. W czasie zimy dobrze jest położyć dywany na śniegu lewą stroną do góry, a wszystek kurz i brud zostaną na śniegu.

1466. Odświeżanie aksamitu.

Trzymać sztywno aksamit nad gotującą się wodą, a gdy dostatecznie przejdzie parą, przeciągać po lewej stronie gorącem żelazem, ciągle trzymając aksamit nad wodą. Mniejsze kawałki i aksamitka zwilgocona parą przeciągają się lewą stroną na żelazku.

1467. Wywabianie plam benziną.

Arkusz zwyczajny bibuły złożyć na troje i podłożyć pod miejsce splamione, na wierzch kładzie się drugi arkusz tak samo złożony, poczem zwilża się benziną wierzchnią bibułę i przyciska prassą, a po niejakim czasie plama znika bez śladu.

1468. Wywabianie plam tłustych z papieru.

Plamę posypać grubo przesianym i rozgrzanym wolusem, złożyć książkę i włożyć pod prassę na 24 godzin, potem plamę oczyścić starannie i znow posypać świeżym wolusem. Po upływie drugich 24 godzin plama zniknie.

1469. Plamy od wina czerwonego.

Świeżą plamę posypać grubo solą, a następnie wyprać w wodzie z mydłem; jeżeli zaś plama wyschnie; wyprać ją w letniem mleku lub zwyczajnej wodzie, a później w wodzie z mydłem.

1470. Plamy z owoców.

Wywabiają się tak jak od wina czerwonego, lub namoczywszy plamę wodą, zapala się na fajerce kilka zapałek i nad powstającym gazem trzyma się plamę, a następnie zaraz pierze się w letniej wodzie.

1471. Plamy smołowe i dziegciowe.

Najpewniej się wywabiają smarując plamy masłem świeżem, ale to może służyć na rzeczy, z których później łatwo tłuste plamy schodzą. Na innych trzeba je

wywabiać najtęższym spirytusem. Z bielizny wyjmuje się naprowadzeniem soli szczawikowej.

1472. Plamy rdzawe i atramentowe.

Napuszczają się solą szczawikową lub cytrynowym sokiem, a następnie zmywają zimną wodą. Plamy od rdzy dobrze jest po napuszczeniu cytrynowym sokiem przeciągnąć parę razy gorącem żelazem. Jeżeliby od pierwszego razu nie puściła, zamoczyć jeszcze parę razy i przeprasować a niezawodnie wyjdzie.

1473. Plamy od oleju.

Najlepiej jest prać w zimnej wodzie z mydłem, bo raz zaparzone już nie puszczają nigdy. Dobrze jest także wypraną plamę potrzymać nad palącą się siarką, a niezawodnie zginie.

1474. Wywabianie plam amoniakiem.

Naciera się plamę tłustą na materyach wełnianych amoniakiem i trze tak długo, dopóki ślady plamy nie znikną; sposób ten nie jest dobry, gdyż po pewnym czasie plamy wychodzą, gdy pył na to miejsce padnie. Amoniakiem również czyszczą się plamy żółte od kwasów.

1475. Talcum proszek do wywabiania plam.

Wziąść materyę splamioną i podłożyć pod plamę kawałek waty, drugi kawałek waty umoczyć w proszku i trzyć tą watą mocno plamę, dopóki nie zniknie.

1476. Wywabianie plam z podłogi.

Utartą glinę rozrobić z wodą na papkę i namazać tem plamy na noc przed myciem, a nazajutrz szorować ługiem. Jeżeliby nie pomogło, powtarzać smarowanie kilka razy.

1477. Zaprawa podłogi.

Wziąść 2 garnce ługu sklarowanego, 1 funt wosku, 1 funt potażu, ćwierć funta orleanu, 4 łuty kleju, rozgotować wszystko razem i na gorąco smarować podłogę. Gdy wyschnie, wycierać szczotkami.

1478. Inny sposób zaprawiania posadzki.

Funt kleju, 2 funty wosku, 3 funty potażu, 8 łutów gumiguty, kwaterkę octu, orleanu za 10 kop.

Potaż gotować w 3 garncach miękkiej wody, dodać wosk drobno pokrajany i klej rozgotowany osobno w trosze wody, gumigutę utłuczoną na proszek, oraz orlean rozpuszczony w occie, gotować uważnie aby nie wykipiała i smarować podłogę na gorąco gdy się wszystko dobrze zmięsza i rozpuści.

Chcąc posadzkę kolorową lub nową zaprawić bez koloru, trzeba nie brać gumiguty.

Wziąść kwartę terpentyny postawić na ciepłem miejscu z daleka od ognia aby się rozgrzała. Do tego wkrajać trzy ćwierci funta wosku, mięszając ciągle drewnianą łyżką, dopóki wosk się nie rozpuści. Następnie flanela umaczaną w tej massie nacierać podłogę. Gdy podłoga wyschnie froterować szczotkami.

1479. Czyszczenie obić papierowych.

Codziennie przed zamiataniem należy ściany zlekka spylić szczoteczkę z piór puszystych, gdy się jednak z czasem więcej zabrudzą, trzeba po wytarciu kurzu zlekka od góry do dołu pociągnąć ośrodkiem pytlowego chleba, nie naciskając zbytecznie, gdyż pył mógłby się mocniej wbić w ściany. Chleb do tego bierze się pieczony przed 24 godzinami, gdyż nie powinien być ani zbyt świeży ani zbyt stary.

1480. Czyszczenie luster

Należy się wystrzegać aby lustra nie stawiać na działanie promieni słonecznych, bo przez roztopienie się żywego srebra dostoją skaz i plam. Najlepiej jest czyścić lustra w czystym spirytusie, maczając w nim flanelę i wycierając nią do sucha lustra.

1481. Wywabianie plam z marmuru.

Chcąc wyprowadzić plamę tłustą z marmuru, trzeba wziąść magnezyi palonej, zmięszać z benziną na gęstawe ciasto i tem ciastem nałożyć plamę. Gdy ciasto uschnie zdjąć je, a jeżeliby jeszcze okazała się plama, znów nałożyć ciasta. Plamy atramentowe natrzeć roztworem kwasu solnego i natychmiast zmyć wodą, uważając aby kwas nie zajął czystego marmuru.

1482. Czyszczenie figur gipsowych.

Ugotować gęstego krochmalu i posmarować nim grubo gipsowe figury, używając do smarowania pędzelka,

a potem wystawić je na przewiewne miejsce. Obeschły krochmal popęka i razem z brudem opadnie z figur.

1483 Polituruwanie mebli.

Cztery części wosku żółtego i jedną część kalafonii rozpuścić na wolnym ogniu; po ostudzeniu dodać jedną część olejku terpentynowego i wymięszać, a gdy zupełnie stężeje, brać tej massy po trochu na flanelę i wycierać meble zmyte poprzednio wodą z mydłem. W końcu wyciera się czystym gałgankiem aż nabierze lustru.

1484. Czyszczenie olejnych obrazów.

Ćwierć funta żółci wołowej, ćwierć funta octu, 4 łuty amoniaku i 2 łuty soli kuchennej wymięszać wszystko dobrze, przykryć i zostawić na 24 godzin. Następnie maczać w tym płynie flanelę i zmywać nią brud z obrazów i natychmiast spłókiwać zimną wodą, a gdy obeschną, pociągnąć tem białkiem które w płynie z ubitej piany z białek. Można także myć obrazy zwyczajnem piwem.

1485. Czyszczenie lakierowanych rzeczy.

Ramy od okien, drzwi, oraz wszelkie przedmioty lakierowane myją się w wodzie miękkiej, z dodaniem ósmej części amoniaku. W płynie tym maczać gąbkę lub miękką szczoteczkę i nią wycierać, a następnie obetrzeć suchą ściereczką. Można też myć w wodzie z mydłem, ale pierwszy sposób jest lepszy.

1486. Mycie okien.

Kredy łutów 4, triplu łutów 2 i wolusu łut 1, wszystko to utłuc miałko i przesiać przez muślin, a w razie potrzeby maczać w tem proszku kawałek flaneli i wycierać nią zwilżone zimną wodą szyby, dopóki nie będą czyste i świecące. Sama nawet tłuczona kreda rozpuszczona w miękkiej wodzie, może być skutecznie użyta do mycia okien. Można je też wycierać na sucho sproszkowaną kredą.

1487. Zamrożone szyby oczyścić.

Rozpuściwszy soli zwyczajnej w wodzie, zmaczać w niej gąbkę i przesuwać nią po szybach zamarzłych, a natychmiast lód topnieć zacznie.

1488. Zachowanie świeżego mchu w oknach.

Chcąc aby mech nie żółknął w czasie zimy, należy go przed włożeniem między okna umoczyć w farbce rozpuszczonej w wodzie, strząsnąć z niej i wilgotny układać w oknach, a do wiosny zachowa świeżość i kolor.

1489. Zachowanie w świeżości zerwanych kwiatów.

Do kwarty miękkiej wody dodać pół łuta salamoniaku i w tej wodzie zanurzyć końce łodyg kwiatów niezbyt mocno związanych, jeżeli są ułożone w bukiet. Zamiast salamoniaku można dodać trochę kamfory. Chcąc aby kwiaty nie zwiędły w czasie podróży, wziąść mały zielony ogórek, wydrążyć ze środka, włożyć w niego łodygi bukietu umoczonej w zimnej wodzie, a przez cały dzień można mieć świeże kwiaty.

1490. Czyszczenie bronzów, mosiądzu i miedzi.

Kredę zmięszać z siarką, zarobić octem na gęste ciasto i wycierać tą massą mosiężne klamki lub tym podobne przedmioty. Można też czyścić na sucho węglem miałko utartym, popiołem albo wapnem; można to zastosować szczególniej do bronzów, które od wilgoci zczernieją. Miedź czyści się miałko utartą cegłą.

1491. Czyszczenie wyrobów platerowanych.

Używa się w tym celu kreda sproszkowana, którą na sucho wycierają się łyżki, lichtarze i tym podobne platerowane przedmioty. Można też kredę rozrobić wódką na gęste ciasto, smarować nią naczynia, a następnie wycierać do suchości flanelą.

1492. Czyszczenie srebra.

Łut kremortartari rozpuścić w gorącej wodzie, posypać naczynie srebrne otrębami, maczać gąbkę w tej wodzie i myć nią srebro, a potem wytrzeć czystą ściereczką. Można również czyścić srebro kredą.

1493. Czyszczenie złota.

Złote łańcuszki, pierścionki i inne drobiazgi najlepiej myć szczoteczką umaczaną w wodzie z mydłem.

1494. Mycie szkła i kryształów.

Szklanki, kieliszki, karafki i inne sprzęty szklanne rznięte myją się w lekkim osolonym ługu, gdy zaś przez długie użycie zczernieją, dodać do ośmiu części wody

jedną część kwasu solnego, a potem opłókać w czystej wodzie. Dla nadania starym kryształom połysku trzeba je potrzymać nad gorącemi węglami polanemi wodą, potem wytrzeć do sucha.

1495. Sklejanie naczyń szklannych i porcelanowych.

Rozbić białko od jajka, dodać wapna niegaszonego tyle, aby się rozrobiło ciasto gęstawe, smarować lekko z obu stron stłuczone brzegi, złączyć, związać i wstawić na parę godzin w piec. Sposób dobry, szczególniej do sklejania porcelany.

Inny sposób. Wziąść mleka niezbieranego, wpuścić parę kropli octu winnego, a gdy się mleko zwarzy, odłączyć twaróg, dodać do niego jedno białko i ucierać na jedną massę. Następnie wsypać wapna niegaszonego tyle, aby się zarobiło na ciasto do klejenia zdatne i dalej postępować jak w poprzednim przepisie.

1496. Hartowanie naczyń szklannych.

Chcąc aby szklanki nie pękały, trzeba je obwinąć sianem, włożyć do rądla z zimną wodą dobrze osoloną i postawić na ogniu. Gdy się ma zagotować odstawić, a jak woda ostygnie, wyjąć z niej szklanki.

1497. Zachowanie stali od rdzy.

Noże i inne stalowe przedmioty owijać w bibułę napuszczoną oliwą i przechować w suchem miejscu. Albo też wziąść wapna niegaszonego, nalać zimną wodą i zostawić tak w spokojności. Gdy się woda sklaruje zlać ją, do wapna wlać tyle oliwy, aby się utworzyło gęste ciasto, smarować niem stalowe przedmioty i gdy obeschnie przechować.

1498. Przechowanie futer.

Futra przechowują w skrzyniach z sosnowego drzewa olejno malowanych, w miejscach chłodnych, przewiewnych. Na dno skrzyni pokłaść dużo drzazg smolnych drobno połupanych, futra zaś posypać obficie tytoniem, pooszywać w prześcieradła, każde z osobna i układać w skrzynię, przekładając drzazgami i przesypując tytoniem. Można też dodać paczuli, piżma, perskiego proszku, gdyż te zapachy odstraszają mole.

1499. Proszek ryżowy *Poudre de Paris.*

Bierze się funt czysto wypłókanego ryżu i moczy się w miękkiej wodzie przez dni 14, odmieniając tę wodę raz lub dwa razy na dzień.

Skoro już wymoczony, w ten sposób ryż rozmięknie, tak, iż łatwo wygnieść się daje, nalewa się go po raz ostatni czystą wodą i mięsza się tak długo, dopóki nie otrzyma się zeń płynu mlecznego. Następnie przecedza się to wszystko przez cienkie sitko z włosia lub też przez białe nie zbyt gęste płótno i otrzymany płyn pozostawia się do sklarowania, mączkę zaś wysusza się na rozpiętem płótnie, a skoro już wyschnie, mięsza się ją z małą ilością sproszkowanej sody i w taki sposób otrzymuje się ów sławny „proszek paryzki“

1500. Fryzowanie piór.

Przeciągać je uważnie aby się nie spaliły nad żarem węgli posypywanym miałkiem cukrem, wtedy same się ufryzują kurcząc się.

1501. Kadzidło płynne.

Wziąść 2 funty goździków, 2 łuty fiołkowego korzenia utłuc, nalać różaną wodą, postawić w cieple aby dni kilka postało, dobrze też zamiast wody nalewać mocnym octem. Używa się polewając rozpaloną łopatkę.

1502. Pachnidło.

Wziąść w równej ilości ziela: cząbru, szałwii, ruty, mięty, bazyliki, hyzopu z kwiatem, melisy, kwiatu róży, goździków, lawendy, obrać liście i kwiaty przesuszyć na stołach cienko rozpostarte w cieniu, zmięszać wszystko razem i poskładać w przygotowane suche słoje szklanne lub kamienne Następnie bierze się korzenia fiołkowego łutów 2, goździków, cynamonu, pieprzu angielskiego, piżma po łucie 1, kuchennej soli miałko utłuczonej i dobrze wysuszonej funtów 2, tłucze się to wszystko z osobna miałko i mięsza razem, pakują się zioła do słoja na cal grubości i ugniotłszy dobrze, nasypuje się tej soli z korzeniami mięszanej, tak, iżby przykryła zioła, potem znów idą zioła i znów sól, aż się napełni słój upakowawszy dobrze rękami, zawiązuje się pęcherzem, po 8 dniach wyjmuje się na stół, wymięsza dobrze i na nowo pakuje się, uważając, w razie jeśliby mięszanina była sucha, trzeba więcej soli przysypać dla nadania jej wilgoci. Chcąc napełnić przyjemnym zapachem pokoje, otworzy się naczynie i tak otwarte zostawić przez kilka godzin; porobiwszy materacyki z tej mięszaniny można włożyć do bielizny lub sukien dla nadania im przyjemnego zapachu.

1503. Pomada domowa.

Wybiera z kości wołowych szpik świeży, pokrajać na drobne kawałeczki, złożyć w mały garnuszek, który postawić na ogniu w naczyniu wodą napełnionem i zostawić dopóki się szpik nie rozpuści zupełnie, trzeba zwrócić uwagę ażeby woda nie doszła od garnuszka ze szpikiem lub żeby się nie wygotowała, zostawiając powierzchnię garnuszka nie zanurzoną w gorącej wodzie, skoro szpik stopi się zupełnie, wylać go na sitko gęste, zbierać tylko samą czystą tłustość, do której dolać trzecią część olejku ze słodkich migdałów lub zaprawiając tę pomadę ulubionym zapachem, a najlepiej bergamotowym olejkiem. Albo też wziąść funt sadła czystego topionego i 2 stołowe łyżki olejku rycinowego, złączyć obie te tłustości bijąc je mocno widelcem, dodać olejku z jakim życzy się zapachem i w słoiki układać.

SPIS RZECZY.

Str.

Wstęp 1
Nakrycie stołu 2
Obiad wystawny, obiad mniej wystawny 3
„ zwyczajny 4
Podwieczorki, kolacya i kolacya mniej wystawna . . . 6

ROZDZIAŁ I.

Rosoły i zupy.

Rosół z mięsa wołowego 9
Rosół rumiany (*Jus*) i rosół z drobiu lub cielęciny . . . 10
Rosół z kapustą, Bulion, Zupa *à la Julienne* 11
Zupa *Purée*, żółwiowa (*à la tortue*) i zupa z gęsich podróbek 12
Zupa z jarzyn (*purée*), zupa pomidorowa i zupa rakowa . 13
Zupa grochowa i kartoflana 14
Zupa ze zwierzyny, cytrynowa, z zielonych strąków i szczawiowa 15
Zupa „*néapolitaine*," grzybowa i krupnik polski 16
Czernina i barszcz 17
Barszcz szary i ze śmietaną 18
Zupa ogórkowa, z pieczarek i cebulowa, rumiana z kapustą 19
„ biała i królewska. 20
„ kwaśna, ze zwierzyny, kapuśniak litewski 21
Kaszka na grzybowym smaku, zupa angielska, zupa czekoladowa 22

Str

Zupa pomidorowa klarowna, z białej fasoli, purée z marchwi, z jarzynami miszkulancyą zwana 23
Zupa klarowna z jarzyn z makaronem z naleśników, z ostryg 24
„ z jesiotra lub łososia, rosół z lina, rosół z głowy jesiotra lub łososia 25
Kapuśniak, zupa rybna, zupa z piwa 26
Amerykańska zupa z ostryg 27

Zupy zimne.

Chłodnik, zupa migdałowa 27
Zupa z mleka „*Nic*" zwana, kalteszal 28
„ z sago, z wiśni, ze śliwek 29
„ z jabłek albo gruszek, z powideł, z czarnych jagód, z poziomek 30
„ poziomkowa na mleku, z głogu, z owoców zamrażana, polewka z wina czyli *szodon* 31
Zupa zimna z pomarańczy, chłodnik z ogórków, klejek na zupę 32
Sago, kaszka i kluski lane na mleku 33

ROZDZIAŁ II.

Dodatki do zup.

Kluski biszkoptowe, francuzkie, z sucharków 34
Kluski parzone, kluski do owocowych zup, zacierczeczka do rosołu, kluski z drobnej kaszki 35
Kluski lekkie, parzone, karlsbadzkie, rozcierane 36
Lane ciasto, makaron, makaron włoski z parmezanem, makaron z naleśników, grzanki 37
Grzanki do zup owocowych lub do jarzyn, ryż, kaszka drobna, pulpety 38
Uszka do barszczu, pulpety wątrobiane 39
Szpek-knedle niemieckie, ryż z parmezanem, grzanki z parmezanem 40
Grzybek do rosołu, pulpety z pieczeni cielęcej, z cielęcej wątróbki, pulpety z ryb 41
Jaja faszerowane, jaja w koszulkach, raki nadziewane . . 42

ROZDZIAŁ III.

Paszteciki, pierogi ruskie i pasztety.

Paszteciki z francuzkiego ciasta 43

Str

Paszteciki z foremek 44
Paszteciki w pączkach, w naleśnikach, w koncbach . . . 45
Paszteciki z drobiu (*croquettes*), paszteciki w rurkach . . 46
Paszteciki łatwe, z ryb, z ryb w konchach 47
Paszteciki z jaj (*perduty*), rakowe, ze śledzia w klarze . 48
Buleczki nadziewane zamiast pasztecików paszteciki sardelowe, krąnki z ryb zamiast pasztecików. 49
Paszteciki ptysiowe, z cielęciny, z sera. 50
Paszteciki w papilotach, ciasto kruche, maślane i żytnie do pasztetów 51
Pasztet z dzikiego ptastwa lub zwierzyny 52
Pasztet z kurcząt 53
Pasztet z kapłonow lub z indyka, z przodków zajeczye lub sarnich 54
Pasztet na zimno, pasztet z gęsich wątróbek 55
Pasatet zimny z zająca, (*pain de gibier*) pasztet w cieście drożdżowym 56
Pasztet strasburski, pasztet z jaj postny 57
Pasztet z raków, rakowy z groszkiem 58
Pasztet z cielęciny i szynki, pasztet ze szczupaka 59
Pasztet (*Vol-au-vent*), pierogi ruskie z mięsem 60
Pierogi ruskie z rybą (*kulebiaka*), ze słodką kapustą . . . 61
Pieroży z serem albo z jabłkami, spec-kuchen pierogi ruskie z ryzem 62
Pierogi postne z kapustą, pierogi ruskie z farszem rybnym lub grzybami. 63

ROZDZIAŁ IV.

Sosy.

Sos biały 64
„ biały z agrestem, cytrynowy, szary polski 65
„ „*piquante*," cebulowy *à la Soubise*, ostry (*sauce Robert*) 66
„ szczypiorkowy, majonezowy, rakowy, kaparowy, truflowy 67
„ pomidorowy, holenderski, szczawiowy, grzybowy . . . 68
„ pieczarkowy, sardelowy lub śledziowy, korniszonowy. . 69
„ musztardowy, z chrzanu, do kotletów, biszamel . . . 70
„ zielony *ravigote*, śmietankowy, szodonowy, ponczowy . 71
„ z soków, z owoców, z powideł, migdałowy 72

	str.
Sos mleczny, ostry zimny (*rémolade*), z żółtek, sardelowy zimny, tatarski	73
„ *à la maitre d'hotel*, ćwikła, musztarda, karmel do sosów, amoretki	74
Masło rakowe, masło sardelowe	75

ROZDZIAŁ V.

Potrawy zimne, mięsne i rybne.

Auszpik, majonez	76
Majonez z kapłonów i pulard, majonez z kurcząt	77
Auszpik z indyka	78
Majonez z indyka, rolada z indyka	79
Rolada z prosięcia	80
Prosię w galarecie, głowizna faszerowana	81
Szynka na zimno, pieczeń sarnia na zimno	82
Sztufada w galarecie, galareta z nóg, pieczeń cielęca na zimno	83
Potrawa zimna *á la Vinegrette*, sandacz w majonezie	84
Rolada ze szczupaka, marynata ze szczupaka	85
Marynata z węgorza lub jesiotra, marynata z węgorza	86
Galareta z ryb, rolada ze śledzi	87
Śledzie zwyczajne, marynowane, w oliwie	88
Śledzie marynowane na sposób minogów, marynowane na lato i siekane	89
Sielawy, wędzony łosoś, sardynki, ostrygi, ostrygi przypiekane na ruszcie	90
Kawior, bułeczki zwane „*canapés*,” bułeczki „*picant*”	91

ROZDZIAŁ VI.

Wołowina.

Sztuka mięsa biała	92
„ „ opiekana, na parze (*boeuf à la mode*), biała po włosku	93
Sztuka mięsa w kartoflach, pieczeń duszona zwyczajna	94
Pieczeń huzarska, sztufada	95
Polędwica	96
Polędwica po francuzku, pieczeń duszona po angielsku, mostek wołowy z chrzanem	97

	str.
Strudel wołowy, pieczeń z jajecznicą, pieczeń z kwaśną kapustą	98
Rost-beef, befsztyk, befsztyk *à la maitre d'hotel*	99
Befsztyk z polędwicy, na wodzie, po wiedeńsku	100
Befsztyk z surowego mięsa, pekeflejsz	101
Pieczeń siekana, kotlety odbijane, siekane	102
Klopsy, zrazy zawijane	103
Zrazy bite „*à la Nelson*,” zawijane z kapustą, z pieca	104
Zrazy siekane z chrzanem, *à la hate*, w cieście	105
Zrazy w kapuście, ozór na szaro	106
Ozór marynowany, cynadry, gulasz węgierski	107
Flaki, flaki z pieca	108
Cynadry na winie, kołduny, bigosik z pozostałej pieczeni	109
Frytura do smażenia	110

ROZDZIAŁ VII.

Cielęcina.

Pieczeń cielęca	111
Pieczeń cielęca z kawiorem, cielęca z biszamelem, cielęca faszerowana (*fricandeau*)	112
Pieczeń nadziewana, cielęca marynowana, mostek cielęcy nadziewany	113
Potrawka z cielęcego mostku lub górki z rakami, mostek cielęcy z agrestem, cielęca z ryżem	114
Potrawka z zielonym groszkiem, w szarym sosie, z pozostałej pieczeni	115
Kotlety z pozostałej pieczeni, cielęce w papilotach	116
Kotlety cielęce z móżdżkiem lub grzybkami, po angielsku, cielęce siekane	117
Kotlety bite, sznycle wiedeńskie, kotlety bite z chrzanem	118
Kotlety cielęce bardzo delikatne, wątróbka cielęca smażona cielęca duszona, budyń z wątróbki	119
Naleśniki z wątróbką, cielęce kreski, główka cielęca smażona	120
Potrawka z cielęcej główki (*à la vinegrette*)	121
Nóżki cielęce po tatarsku, w cieście, siekanka cielęca, forszmak	122
Kotlety z móżdżku	123

ROZDZIAŁ VIII.

Baranina.

Pieczeń barania zwyczajna	124

Str.
Pieczeń barania duszona, na sposób sarniny, z ryżem . . 125
Potrawka z mostku baraniego, z pozostałej pieczeni, z baraniny z pomidorami 126
Potrawka z baraniny z kapustą włoską, z baraniny z kalafiorami, pieczeń barania duszona z kartoflami . . . 127
Kotlety baranie po francuzku, kotlety baranie *á la Soubise* 128
Kotlety duszone, siekane, piław turecki 129
Baranina po tatarsku, budyń z baraniej wątróbki, pasztet z baraniny 130

ROZDZIAŁ IX.

Wieprzowina.

Szynka świeżo gotowana 132
„ wędzona, wędzona pieczona w cieście 133
Polędwica wieprzowa, kotlety wieprzowe, kotlety siekane, wieprzowina pieczona 134
Polędwica wieprzowa z musztardą, schab wieprzowy z sosem powidłowym, schab na pieczyste 135
Kiełbasa pieczona, w piwie, smażona 136
Kiszka smażona, cynadry wieprzowe, prosię z łazankami, prosię na potrawę 137
Prosię pieczone, potrawka z prosięcia ze śmietaną . . . 138
Potrawka z prosięcia w szarym sosie 139

ROZDZIAŁ X.

Zwierzyna.

Sarna 140
Zając 141
Pieczeń z dzika, kuropatwy 142
Kaczki dzikie pieczone, bażanty, cietrzewie i głuszcze . . 143
Kwiczoły, bekasy, jemiołuszki, drobne ptaszki w cieście, ptaszki smażone 144
Potrawa z jarząbków, potrawka ze zwierzyny w roncie, z zająca ze śmietaną, potrawka z kuropatw. . . . 145
Forszmak z pozostałego pieczystego, sposób odgrzewania pieczystego 146

ROZDZIAŁ XI.

Drób.

Indyk pieczony 147

Str.
Indyk z truflami lub kasztanami, potrawka z pieczonego indyka 148
Potrawa z kapłona, indyka lub kury, potrawka z indyka, kur w białym sosie 149
Kapłony i pulardy na pieczyste, kapłony z truflowym sosem, kurczęta pieczone 150
Kurczęta smażone, potrawa z kurcząt, potrawa z kurcząt z agrestem. 151
Potrawa z kaczek lub kur z ryżem, z kur z groszkiem zielonym, z kur z kalafiorami lub szparagami 152
Kurczęta po węgiersku z papryką, kaczki z kapustą włoską. 153
Gołąbki kurczęta z pomidorowym sosem, kaczki na pieczyste 154
Potrawa z kaczki ze śmietaną, potrawa z kaczek pieczonych, gęś pieczona 155
Gęsie wątróbki, paszteciki z pozostałego drobiu (*Croquettes*). 156
Majonez z pozostałego pieczystego, potrawa z gęsich podróbek 157

ROZDZIAŁ XII.

Ryby.

Szczupak do rozmaitych sosów, szczupak z jarzynami . . 159
„ z chrzanowym sosem, z chrzanem duszony, po niemiecku. faszerowany 160
Szczupak z rożna, szczupak ze zrazowym sosem, szczupak bez ości. 161
Szczupak pieczony ze słoniną, okonie duszone z jajami, sandacz z sosem holenderskim 162
Sandacz z jajami, sandacz pieczony (*au gratin*) 163
Rydy po żydowsku, karp po polsku 164
Karp na niebiesko gotowany, karp, leszcz lub lin w szarym sosie 165
Ryby smażone, karasie ze śmietaną 166
Karasie ze śmietaną zapiekane, lin z sardelami, łosoś gotowany ze śmietaną, łosoś pieczony. 167
Sielawy smażone, łosoś z jajami, łosoś w papilotach, karp lub karaś na półmisku. 168
Lin z kapustą, miętusy duszone, pstrągi 169
Forszmak postny, drobne rybki w cieście. 170
Stokfisz duszony, stokfisz polany masłem. 171

Str.

Stokfisz domowy ze szczupaka, jesiotr pieczony, jesiotr w pierogu 172
Węgorz smażony, sandacz po tatarsku 173
Leszcz gotowany z chrzanem, raki po francuzku, raki na potrawę 174
Kotlety z ryb lub śledzi, zrazy zawijane z ryb 175
Zrazy siekane z ryb, śledzie smażone, śledzie smażone nadziewane 176
Grzanki ze śledziami na śniadanie. 177

ROZDZIAŁ XIII.

Garnitury do jarzyn.

Ozór wołowy lub cielęcy, kotleciki z mózgu. 178
Mózg osmażony, kiełbasy z mięsa wołowego „Warme würste“ kreski cielęce. 179
Amoretki wołowe, mostek barani *à la jardinière*, grzanki z móżdżkiem, grzanki 180
Omlet do jarzyn, grzybek do zieleniny, jaja w koszulkach . 181
Kasztany, kiełbaski wątrobiane 182

ROZDZIAŁ XIV.

Jarzyny.

Marchew, marchew z groszkiem lub szparagami 183
Kalarepa, kalarepa nadziewana, brukiew nadziewana . . 184
Brukiew, rzepa. 185
Rzodkiewka, buraki, kartofle 186
Młode kartofle gotowane bez wody, kartofle ze śmietaną, tarte ze śmietaną, z grzybami 187
Kartofle pieczone w łupinach, smażone, paryzkim sposobem . 188
Puré z kartofli, kartofle zapiekane, kasza puchowa z kartofli, kotlety z kartofli 189
Karczochy, fasola zielona, groch szablasty groszek zielony. 190
Groch szparagowy, szparagi, kalafiory 191
Jarmuż, kapusta z jabłkami, postna, kwaszona. 192
Kapusta postna kwaszona, czerwona z winem, podczos . 193
Bigos z kapusty, kapusta brukselska, nadziewana grzybami 194
Kapusta włoska faszerowana, kapusta słodka 195
Kapusta nadziewana, ogórki faszerowane, szczaw na jarzynę. 196
Szpinak lub lebioda grzyby ze śmietaną, suszone z jajecznicą. 197
Grzyby smażone, rydze smażone, rydze nadziewane . . . 198

Str.

Pieczarki nadziewane, duszone, z jajecznicą, trufle gotowane w winie 199
Kasztany smażone, gruszki na jarzynę, sałata głowiasta na jarzynę. 200
Ogórki duszone do sztuki mięsa, jarzyny gotowane na parze, szparagi z rakami 201
Szparagi szatkowane 202

ROZDZIAŁ XV.

Potrawy z mąki i jaj.

Kluski parzone do gotowanych owoców, bawarskie . . . 203
Kluski saskie, bite, z kartofli, pierogi z kartofli i kaszy . 204
Pierogi leniwe bez sera, pierogi leniwe. 205
Pierożki z mięsem, pierogi z grzybami, z serem, pierogi postne 206
Pierożki dęte, różowe z serem, pierogi z czarnemi jagodami 207
Pierogi z wiśniami, ze śliwkami, z powidłami, drożdżowe z serem 208
Pierogi z kapustą, łazanki z serem, makaron zapiekany z szynką 209
Makaron z rakami, zapiekany na słodko, zapiekany z farszem, włoski z szynką i parmezanem 210
Makaron włoski z grzybami, pyza, pączki gotowane . . . 211
Racuszki, bliny 212
Bliny z czarnemi jagodami, pierogi z gryczanej mąki . . 213
Prażucha, kasza gryczana lub jęczmienna, jaglana z szafranem 214
Kasza perłowa z grzybowym sosem, drobna na grzybowym smaku, kaszka drobna zatarta jajami z koprem lub na słodko 215
Risotto—włoska potrawa, ryż postny 216
Ryż z grzybami, z pomidorami po bolendersku, jaja na miękko 217
Jaja sadzone, jaja sadzone na occie. 218
Jaja sadzone ze śmietaną, jajecznica jajecznica z serem, jaja na śniadanie. 219
Omlet (aux fines herbes) i inne sposobem francuzkim . . . 220

ROZDZIAŁ XVI.

Budynie i leguminy.

Budyń zwyczajny 221
Budyń parzony, z bułek, z sucharków 222
„ migdałowy *plum-pudding*, budyń z chleba razowego 223
„ ze śmietany, z bułki z powidłami, z jabłek z rodzenkami 224

Str.

Budyń cytrynowy, legumina krakowska, biszkoptowa . . 225
Legumina z kwaśnej śmietany, cytrynowa ze śmietaną, cytrynowa lub pomarańczowa 226
Legumina czekoladowa, chlebowa, z poziomek 227
Legumina z wiśni, z konfiturami, migdałowa. 228
Ciastka sprycowe na leguminę, legumina waniliowa, z jabłek 229
Jajecznica wiejska, wafle na leguminę, oblaty postne legumina z mleka 230
Legumina z sera, z pszennej kaszki, z kartoflanej mąki . 231
Legumina z kartofli, z gryczanej mąki, z powideł . . . 232
Legumina z sago, z sago na winie z rodzenków, z bakalii . . 233
Legumina z orzechów włoskich, z kasztanów z ryżu . . . 234
Ryż z jabłkami na półmisku, legumina z ryżu, z jabłkami, ryż po hiszpańsku 235
Olatki z ryżu, bliuki, naleśniki 236
Naleśniki na półmisku, legumina z naleśników, naleśniki cytrynowe 237
Naleśniki kruche, z jabłkami, biszkoptowe 238
Omlet biszkoptowy, omlet z pianki, zwyczajny 239
Grzybek tani, grzybek z jabłkami, strudel z jabłkami . . 240
Strudel z serem, z massą migdałową, szarlotka z jabłek w kruchem cieście 241
Szarlotka z jabłek z grzankami, szarlotka z różnych owoców na półmisku 242
Jabłka smażone w cieście, pieczone w cieście, legumina z nadziewanych jabłek, ze świeżych śliwek 243
Legumina w trześni, jabłka w naleśnikach. 244
Pączki z jabłek, jabłka zapiekane w kremie, zapiekane w pianie 245
Suflet z jabłek, cytrynowy, pomarańczowy, z malin . . . 246
Suflet z poziomek, pianka z konfiturami buleczki na leguminę, grzanki na leguminę, grzanki z powidłami . . 247
Ptysie na leguminę, śliwki w cieście, wiśnie w cieście, jabłka pieczone ze śmietanką 248

ROZDZIAŁ XVII.

Leguminy zimne.

Ryż ze śmietaną, z owocami 249

Str.

Ryż z formy, kaszka puchowa, sago ze śmietaną 250
Sago z formy, mak na wilję 251
Mazurek z jabłkami zamiast leguminy, ciastka z owocami, ciastka z kremem 252
Oszczędny krem do ciastek, mleczko, mleczko czekoladowe, mleczko migdałowe. 253
Mleczko z kwaśnego mleka, mleczko w kubkach, kisielek migdałowy 254
Kisielek czekoladowy, cytrynowy, pomarańczowy, ze świeżych owoców 255
Kisielek żórawinowy, bezy ze śmietaną 256
Bezy czekoladowe, marengi ze śmietaną, tort biszpański . 257
Nic, suflet cytrynowy, pianka z jabłek, pianka czekoladowa 258
Pianka pomarańczowa, pianka zamrażana 259

ROZDZIAŁ XVIII.

Kremy, galarety i lody.

Krem zwyczajny, krem waniliowy 260
Krem ryżowy, czekoladowy, czekoladowy zaciągany . . . 261
„ kawowy, owocowy 262
„ ponczowy, cytrynowy, pomarańczowy ze śmietanką . 263
„ pomarańczowy z żółtkami, szodonowy, z wina . . . 264
„ jabłeczny, jabłeczny ze śmietanką, poziomkowy lub malinowy 265
Krem brzoskiniowy, ananasowy, zamrożony, zamiast lodów . 266
Blanc-manger migdałowe, czekoladowe 267
„ orzechowe, galareta z wina, cytrynowa . . 268
Galareta pomarańczowa, ananasowa 269
„ z czerwonego wina z wiśniami, z melona, z malin lub poziomek przekładana, z soku malinowego lub poziomkowego 270
Galareta porzeczkowa, ponczowa, z jabłkami 271
„ morelowa i brzoskwiniowa, pomarańcze faszerowane na deser 272
Galareta z maraskino, z szampańskiego wina, sztam z nóżek cielęcych używany do galaret 273
Uwagi o robieniu lodów 274
Lody śmietankowe, lody waniliowe. 275

Str.

Lody śmietankowe z zapachem kwiatowym, czekoladowe, kawowe białe, kawowe żółte 276
Lody z palonych migdałów, *crème brulée*, migdałowe . . . 277
„ orzechowe, cytrynowe, pomarańczowe, ponczowe, z maraskino 278
Lody ananasowe, morelowe lub brzoskwiniowe, malinowe, poziomkowe 279
Lody różane, kawa zimna neapolitańska, café glacé . . . 280
Poncz zamrożony, poncz rzymski zamrożony 281

ROZDZIAŁ XIX.

Kompoty i sałaty.

Kompot z jabłek, kompot z jabłek rumiany 282
„ z jabłek suszonych, z gruszek, z gruszek rumiany 283
„ ze śliwek, ze śliwek suszonych, z gruszek suszonych, z agrestu, z wiśni 284
Kompot z czarnych czereśni, z porzeczek, z poziomek lub malin, z winogron 285
Kompot z pomarańcz, z moreli lub brzoskwiń, z melona, ananasowy 286
Kompot mięszany *macedoine*, macédoine z pomarańcz, marmelada z jabłek, marmelada z wiśni 287
Marmelada ze śliwek, kompoty pieczone 288

Sałaty.

Sałata głowiasta ze śmietaną, z octem i oliwą, zaprawiona żółtkami 289
Endywia, cykorya, roszponka, i rzerzucha, sałata z kapusty czerwonej, z kwaszonej kapusty, z pieczonej kapusty 290
Sałata z kartofli, z kartofli ze śledziem lub z ogórkami, z kartofli z sardelami, z marchwi 291
Sałata z selerów, ze strąków, ze szparagów, po angielsku . 292
Sałata włoska, z kalafiorów, mięszana z różnych jarzyn i piklów 293
Mizerja z ogórków 294

ROZDZIAŁ XX.

Doświadczenia gospodarskie.

O użyciu mięsa 295

Str.

O drobiu, o zwierzynie 296
O rybach 297
O jarzynach i grzybach, o korzeniach, oznaczenie proporcji 298
O użyciu dwu węglanu sody 299
Pobielanie rądli, ciele karmione, kurczęta ze smakiem kwiczołów 300
Tuczenie drobiu, kur, kapłonów, sposób karmienia indyka na Wielkanoc. 301
Naprawianie smaku starego masła, odświeżanie starych bułek, sposób odświeżania bab, zachowanie mięsa w świeżości. 302
Sposób suszenia nóżek cielęcych, sposób zafarbowania galaret, o wanilii 303
O podawaniu pomarańcz, o podawaniu owoców 304
Przechowanie skórki pomarańczowej, sposób przechowania cytryn, o przechowaniu jaj, porównanie wagi z miarą, w zastosowaniu do kuchennych potrzeb . . 305

CZĘŚĆ DRUGA

ROZDZIAŁ I.

Pieczenie chleba i bułek.

Chleb wiejski na kwasie 307
„ zaparzany, wiejski na drożdżach z serwatką . . . 308
Bułki bez jaj codzienne, bułki oszczędne. 309
„ parzone bez jaj i masła, bułki z banią, bułki z białkami do prędkiego użycia. 310
Bułki parzone nie czerstwiejące, wiejskie codzienne, podchodzące w zimnej wodzie 311
Bułki wiejskie lepsze, strucle postne 312
Strucle maślane, z makiem 313
„ z masą migdałową, parzone, ciasto maślane na małe buleczki, plecionki, briosze i t. p. pieczywo . . . 314
Papatacze, strucle postne z makiem. 315
Obwarzanki zwyczajne, drobne, parzone 316
„ zmakiem, rogale do kawy, zwyczajne, rogale maślane 317

Str.
Sucharki karlsbadzkie, wiedeńskie, zdrowia 318
„ na pianie, wiejskie 319
„ bez jaj 320

ROZDZIAŁ II.

Ciasta wielkanocne

Uwagi o pieczeniu bab. 321
Baby zwyczajne, waniliowe. 323
„ parzone 324
„ szafranowe, tarte, babka żółtkowa 325
Baba łokciowa ukraińska, migdałowa, babka przekładana . 326
„ tiulowa, czekoladowa 327
Baba puchowa, cytrynowa, z kwaśnej śmietany 328
„ chlebowa, babka na prędce 229
Ciasto białkowe, placki suche doskonałe, placki zwyczajne 330
Placki lepsze, placek na prędce. 331
„ w wodzie podchodzące, placek ze śliwkami, placek z wiśniami. 332
Placek z serem, placek z makiem 333
„ królewski, baumkuchen 334
Mazurek warszawski 335
„ migdałowy, mazurki makaronikowe, marcepanowe, mazurek marcepanowy przekładany 336
Mazurki migdałowe palone, mazurek migdałowy z czekoladą, mazurki czekoladowe z chlebem razowym . . . 337
Mazurki z masą czekoladową, przekładane, mazurek makowy 338
Mazurek z massą pomarańczową, pomarańczowy, cytrynowy 339
Mazurki szare, mazurek cygański, rodzenkowy, mazurek zwany „dziad“ 340
Mazurek rodzenkowy, mazurek z winem, mazurki piaskowe. 341
„ bez jaj, z bakalii, mazurki suche bez masła, mazurek z razowego chleba. 342
Mazurek „lizentort“ zwany, mazurki kruche. 343
Mazurki kruche inaczej, mazurek z jabłkami, mazurek francuzki z jabłkami 344
Nugat, lukier biały 345
Lukier czekoladowy, różowy, pomarańczowy, ponczowy, pomadkowy 346
„ przezroczysty, śnieżny 347

Str.

ROZDZIAŁ III.

Torty i ciastka.

Tort biszkoptowy, tort piaskowy *Sand-tort*, tort makaronikowy. 348
Tort wiedeński, *Marietort*, śmietankowy 349
„ kruchy ciastem przekładany, francuzki 350
„ francuzki listkowy, tort *aliance*, tort migdałowy . . 351
„ migdałowy szary, migdałowy przekładany, tort *duchesse* 352
Tort orzechowy, tort chlebowy 353
„ czekoladowy, czekoladowy z migdałami, ponczowy . 354
„ kartoflany, ciastka francuzkie 355
Pierożki z francuzkiego ciasta, ciastka francuzkie z kremem, pól francuzkie 356
Ciastka ptysiowe, ciastka na prędce, biszkopty francuzkie, biszkopty maślane 357
Biszkopty migdałowe, babki śmietankowe, migdałowe . . . 358
Babki ponczowe, francuzkie, rurki z kremem 359
Ciastka z pianą, ciasteczka kruche, ciastka kruche bez jaj 360
„ śmietankowe, cukrowe, anyżowe, cynamonowe . . 361
„ kminkowe, ciasto makowe, paluszki do herbaty . . 362
Ciastka kruche z arakiem, piaskowe, angielskie, wiedeńskie długotrwałe 363
Ciastka helgolandzkie, portugalskie, ciasteczka śmietankowe, ciastka owocowe 364
Obwarzanki śmietankowe, drożdżowe, migdałowe, migdałowe inaczej 365
Obwarzanki malinowe, wióry migdałowe, marcepany . . . 366
Makaroniki, makaroniki palone 367
Migdałowe trąbki, migdały palone, migdały palone z foremek marengi. 368
Bezy migdałowe, ciasteczka czekoladowe, grzanki wiedeńskie, pączki czekoladowe 369
Pączki oszczędne 370
Pączki doskonałe, pączki parzone 371
Faworki żółtkowe, ze śmietaną, lane angielskie 372
Faworki na pianie, wafle drożdżowe, piaskowe, z kwaśnéj śmietany 373

Str.
Wafle kruche maślane, andruty, andruty maślane. . . . 374
Pierniki toruńskie, warszawskie, wiejskie. 375
„ cukrowe, z anyżem, chlebowe, pierniczki zwane brukiem 376
Tłuczeńce, makagigi, cukierki marcepanowe. 377
Pierniczki marcepanowe. 378

ROZDZIAŁ IV.

Solenie mięsa i przyrządzanie wędlin.

O biciu wieprzy 379
Solenie mięsa i szynek 380
Solenie słoniny, sadło 381
Solenie szynki prędkim sposobem, wędzenie szynek i innego mięsiwa. 382
Urządzanie szynek na sposób westfalski, sposób wędzenia bez dymu 383
Szynka westfalska innym sposobem, zachowanie szynek bez wędzenia, polędwica wędzona. 384
Szynka w pęcherzu, kiełbasy do prędkiego użycia, kiełbasy włoskie 385
Kiełbasy suszone, bonońskie, wędzone 386
Kiszki podgadrlane, podgardlane inaczej, z kaszą. . . . 387
„ niemieckie, czarne, wątrobiane, pasztetowe 388
„ z ryżu, salceson polski, z krwią. 389
Salceson hamburski, salami. 390
Pekeflejsz hamburski, salceson z polędwicy wołowéj, kiełbasa wołowa 391
Ozór wędzony, bulion suchy 392
Półgęski 393
Kiełbasa z gęsich pałek, śledzie wędzone, mortadella z zająca 394
Węgórz wędzony, ryby wędzone, szczupaki wędzone . . 395
Łosoś domowy z suma 396

ROZDZIAŁ V.

Zapasy zimowe.

Urządzenie piwnicy, przechowanie warzywa. 397
Przechowanie pietruszki, pory i selery, przechowanie świeżej kapusty, kwaszenie kapusty 398

Str.
Kapusta kwaśna parzona, kapusta kwaśna pieczona, kapusta kwaśna z ogórkami 399
Ogórki kwaszone na zimę parzone 400
Ogórki na zimę z octem, na prędkie użycie, z gorczycą. . 401
Korniszony, korniszony inaczej, mizeryę na zimę 403
Mizerya inaczej, pomidory w butelkach, pomidory w słoikach 402
Bulion suchy z pomidorów, pomidory zielone, solone, bulion postny z jarzyn 404
Pikle 405
Szarlotki marynowane, kapary domowe, chrzan suszony, cebula przechowana, świeża botwinka na zimę 406
Endywia świeża na zimę, rzeżucha świeża w zimie, kalafiory świeże na zimę, kalafiory przechowane inaczej . . 407
Oliwki domowe, groszek zielony suszony, groszek suszony inaczej, groszek zielony w butelkach 408
Fasola marynowana, fasola solona, szparagi marynowane. . 409
Fasola krajana marynowana, suszona, kalafiory marynowane, agrest zielony marynowany 110
Marchew suszona do zup rumianych, estragon marynowany, suszony, szczaw suszony, kuper suszony 411
Majeranek suszony, szczaw solony, szczaw marynowany, szpinak solony, świeża pietruszka na zimę. 412
Pietruszka suszona, koper marynowany, masło gorczyczne, musztarda 413
Grzyby solone, grzybki marynowane, grzyby w maśle . 414
Grzyby w maśle inaczej, suszone, grzybki młode suszone. . 415
Trufle w oliwie, w maderze, trufle suszone, rydze osolone, kwaszone 416
Rydze parzone, marynowane, w galarecie. 417
Rydze w oliwie, w maśle, pieczarki marynowane 418
Pieczarki w maśle, soja z pieczarek, masło pieczarkowe . 419
Rakowe szyjki w soli, sposób karmienia raków, ryby solone 420
O przechowaniu ptactwa dzikiego, kawior doskonały, kawior z ikry ze szczupaka 421
Drożdże domowe, drożdże ze słodu 422
Drożdże z kartofli, mąka kartoflana 423
Ocet domowy, estragonowy 424
„ z owoców, malinowy, z fijołków, z róż, inny sposób robienia octu domowego 425

Str.

Papier woskowy, używany do obwiązywania słojów, sztuczne kasztany, sposób odgrzewania cielęcej pieczeni . . . 426
Pęcherze do obwiązywania słojów, miód w plastrach, o urządzeniu miodu, cytryny solone 427
Berberys solony, agrest suszony, pikle z bani, barszcz burakowy na zimę 428
Kapusta czerwona marynowana, o utrzymaniu marynat. . 429

ROZDZIAŁ VI.

Konserwy czyli kompoty zimowe.

Sposób gotowania kompotów, sposób podawania kompotów 431
Wiśnie, śliwki zielone lub białe, śliwki węgierki nieobierane, śliwki węgierki obierane 432
Śliwki węgierki inaczej, renklody, renklody inaczej, brzoskwinie. 433
Morele, morele inaczej, porzeczki, agrest 434
Agrest inaczej, agrest bez syropu, maliny, maliny inaczej, truskawki 435
Truskawki inaczej, poziomki, jerzyny, jagody czarne, winogrona 436
Borówki, borówki inaczej, gruszki 437
Jabłka, jabłuszka rajskie, melon, *Chasse-café* 438
Chasse-café inaczej 439

Kompoty z octem.

Śliwki w occie 439
Śliwki obierane w occie, wiśnie marynowane, wiśnie w occie inaczej 440
Gruszki w occie, w occie inaczej, jabłka w occie 441
Renklody z arakiem, agrest w spirytusie, melon w occie . 442
Melon inaczej, ogórki na kompot 443
Ogórki inaczej, fasola w occie, jagody czarne w occie, owoce na spirytusie 444
Jabłuszka rajskie w occie 445

ROZDZIAŁ VII.

Konfitury.

O smażeniu konfitur 446
O utrzymaniu konfitur, maliny 447
Maliny inaczej, maliny z arakiem 448

Str.

Maliny kijowskim sposobem, porzeczki czerwone, czerwone inaczéj 449
Porzeczki z pestkami, białe, w gronkach, wiśnie 450
Wiśnie inaczej, czereśnie czerwone, zwane szklankami, białe lub czarne 451
Agrest zielony, zielony inaczej 452
Agrest dojrzały, winogrona, śliwki nieobierane, obierane . 453
Śliwki zielone, białe 454
Morele, brzoskwinie, renklody, ... 455
Gruszki, gruszki inaczej. 456
Gruszki w łupinach, jabłka słodkie, jabłka inaczej, krążki z jabłek 457
Jabłuszka rajskie, truskawki ananasowe 458
Truskawki inaczej, poziomki, poziomki inaczej 459
Jagody czarne, borówki, jerzyny, żurawiny 460
Dereń, berberys, berberys inaczej, głóg 461
Głóg inaczej, róża 462
Róża inaczej, ananas 463
Ananas inaczej, ananas innym sposobem, arbuz 464
Melon, melon inaczej, bania 465
Konfitura ostra z bani, pigwy 466
Pomidory, marchew, sałata zamiast imbiru 467
Sałata zielona, orzechy włoskie 468
Pomarańcze, cytryny 469
Konfitury w miodzie 470

ROZDZIAŁ VIII.

Konfitury suche.

Sposób przyrządzania konfitur, gruszki w cukrze 471
Gruszki w miodzie, gruszki nadziewane, przechowanie gruszek świeżych 472
Gruszki suszone, jabłka w cukrze, jabłka nadziewane . . 473
Marmelada z jabłek, ser jabłeczny, konserwa z jabłek . . 474
Jabłka suszone, suszone inaczej, suszone w wiankach, przechowanie jabłek świeżych 475
Śliwki na rożenkach, nadziewane, w cukrze 476
Śliwki w cukrze inaczej, śliwki suszone, ser śliwkowy, powidła 477
Przechowanie świeżych śliwek, morele w cukrze, brzoskwinie 478
Renklody, maliny i poziomki, jarzębina 479

Str.
Konserwy z jagód rozmaitych, wiśnie w cukrze, wiśnie suszone, marmelada malinowa 480
Agrest w cukrze, róża w cukrze, róża przechowana bez smażenia, marmelada z głogu, głóg suszony 481
Tatarak w cukrze, skórki pomarańczowe 482
Skórki cytrynowe, skórka cytrynowa suszona, melon w cukrze, przechowanie świeżych melonów lub arbuzów . . . 483
Ananas na sucho, ananas przechowany surowo, migdały palone 484
Orzechy w cukrze, przechowanie orzechów, orzechy włoskie w miodzie 485
Postiła rossyjska 486

ROZDZIAŁ IX.

Galarety i soki.

O smażeniu galaret 487
Galareta poziomkowa lub z truskawek, z agrestowym sokiem 488
Galareta malinowa, malinowa inaczej, ananasowa, agrestowa 489
Galareta porzeczkowa, porzeczkowa inaczej, z winogron lub borówek, wiśniowa 490
Galareta berberysowa, ze śliwek, z jabłek biała, różowa . 491
Galareta różana 492

Soki.

Sok wiśniowy 492
„ „ z pestkami, wiśniowy surowy, malinowy paryzkim sposobem 493
Sok malinowy inaczej, poziomkowy, poziomkowy inaczej . 494
„ surowy poziomkowy lub malinowy, porzeczkowy, surowy 495
„ porzeczkowy troisty, berberysowy inaczej, poziomkowy surowy 496
„ żórawinowy, żórawinowy z cukrem, borówkowy, agrestowy 497
„ cytrynowy, cytrynowy bez cukru, ananasowy, sorbet malinowy lub poziomkowy 498
Sorbet cytrynowy 499

ROZDZIAŁ X.

Napoje, likiery i nalewki.

Czekolada, *chaudeau* 500
Kawa, cykorya, poncz zwyczajny 501
Poncz z winem czerwoném, z żółtkami, esencya ponczowa, biszof 502

Str.
Kardynał pomarańczowy, ananasowy, orszada, orszada sucha 503
Limonada, syrop limonadowy, oranżada, jabłecznik . . . 504
Wino z owoców 505
Angielski napój *morning*, miód do picia, miód maliniak . 506

Nalewki.

Ratafia wiśniowa, malinowa, porzeczkowa 507
Jarzębinówka, gorzka pomarańczowa, piołunówka, nalewka owocowa 508
Nalewka mięszana 509

Likiery.

Maraskino 509
Likier różany, ananasowy, waniliowy, miętowy 510
„ goździkowy, kawowy, anyżowy, malinowy, poziomkowy 511
Likier meksykański, wiśniowy, cytrynowy, pomarańczowy, pomarańczowy na araku 512
Likier *persiko* 513

ROZDZIAŁ XI.

Nabiał.

Mleko, masło 514
Przechowanie masła na zimę, sposób przechowania masła świeżego, masło wytopione 515
Sery zwyczajne, sery tłuste, ser śmietankowy 516
Podpuszczka do serów słodkich, ser słodki 517
Ser słodki inaczej, ser szwajcarski 518
Ser czeski 519
Ser angielski, ser holenderski 520
Ser zielony, ser zielony inaczej 521
Ser na prędce, serki gorzkie, gomółki 522
Ser kartoflany, sposób naprawiania sera 523

ROZDZIAŁ XII.

Porządki domowe.

Pranie bielizny w zimnej wodzie, chemicznym sposobem . 524
Krochmalenie bielizny, nadanie połysku bieliźnie 525
Prasowanie bielizny, pranie drobiazgów, krochmal pszenny 526
Krochmal z kartofli 527
Krochmal z kasztanów, pranie w kartoflach, pranie w otrębach 528

Str.

Przywrócenie białości zżółkłej bieliźnie, pranie rzeczy wełnianych, pranie kolorowych perkalów, pranie koloru różowego. 529
Pranie koloru liliowego, żółtego, zielonego lub czerwonego, niebieskiego, pranie tiulów i haftów. 530
Pranie muślinu białego, pranie koronek 531
Pranie blondyn, sposób odświeżania czarnych wualek, pranie koronek i wualek, pranie czarnego tiulu i grenadiny. 532
Pranie czarnego tiulu i koronek inaczej, pranie białego kaszmiru, pranie włóczkowych rzeczy 533
Pranie chusteczek z jedwabnej włóczki, sposób przyfarbowania czarnych wełnianych rzeczy, pranie rękawiczek 534
Pranie rękawiczek inaczej, pranie kapeluszy ryżowych, pranie pierzy 535
Czyszczenie materacy włosianych, czyszczenie dywanów, odświeżanie aksamitu. 536
Wywabianie plam benziną, tłustych z papieru, plamy od wina czerwonego, plamy z owoców, plamy smołowe i dziegciowe 537
Plamy rdzawe i atramentowe, plamy od oleju, wywabianie plam amoniakiem, talcum proszek do wywabiania plam 538
Wywabianie plam z podłogi, zaprawa podłogi, inny sposób zaprawiania posadzki 539
Czyszczenie obić papierowych, czyszczenie luster, wywabianie plam z marmuru, czyszczenie figur gipsowych 540
Polirowanie mebli, czyszczenie olejnych obrazów, czyszczenie lakierowanych rzeczy 541
Mycie okien, zamrożone szyby oczyścić, zachowanie świeżego mchu w oknach, zachowanie w świeżości zerwanych kwiatów 542
Czyszczenie bronzów, mosiądzu i miedzi, wyrobów platerowanych, czyszczenie srebra i złota, mycie szkła i kryształów. 543
Sklejanie naczyń szklanych i porcelanowych, hartowanie naczyń szklanych, zachowanie stali od rdzy 544
Przechowanie futer, proszek ryżowy, poudre de Paris, fryzowanie piór 545
Kadzidło płynne pachnidło. 546
Pomada domowa 547

BIBLIOTEKA NARODOWA